Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Lettsom, John Coakley, 1744-1815 / Lettsom, John Coakley, / Ellis, John,

Geschichte des Thees und Koffees

Leipzig 1776

M.med. 560
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10287458-2
VD18 11449179

<36625224330014

<36625224330014

Bayer. Staatsbibliothek

F, O

~~1215~~ m
Mat. med. 560.

Mat. med. 6

Lettsom

586

Geschichte
des
Thees und Koffees.

Aus dem Englischen
der Herren
John Coackley Lettsom
und
John Ellis
übersetzt und mit einigen Zusätzen
vermehrt.

Mit Kupfern.

Leipzig,
verlegts die Dyckische Buchhandlung
1776.

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Natürliche
und
medicinische Geschichte
des Thees.

Vorerinnerung.

Da anjetzt der Gebrauch des Thees sowohl bey uns in England, als in vielen andern Europäischen Ländern, so sehr gemein worden ist, und dieses Kraut einen so starken Handelsartikel ausmacht, so wird es, wie ich glaube, vielen wissensbegierigen Personen nicht unangenehm seyn, eine kurze Nachricht von der natürlichen Geschichte eines Gewächses zu erhalten, dessen Blätter ihnen so bekannt sind.

Die Anzahl der Schriftsteller, die von dem Gebrauch und Würkungen des Thees geschrieben haben, ist nicht geringe; einige wenige enthalten auch verschiedene Umstände, die seine natürliche Geschichte und Zubereitung betreffen, unter welche der unermüdete Kämpfer vornehmlich gerechnet zu werden verdient. Allein alle diese Bemerkungen sind in so vielen Schriften zerstreuet und die Nachrichten von den Tugenden und Kräften des Thees überhaupt einander so widersprechend und mit

so wenig wahrem medicinischen Beobachtungsgeist gemacht worden, daß allerdings diese Materie noch eine weitere unpartheyische Untersuchung verdienet. Ich schmeichle mir, daß wenigstens meine Leser die vornehmsten Meynungen von dieser Materie, hier in der Kürze bey einander finden werden [a].

Wir sind seit drey oder vier Jahren so glücklich gewesen, einige wenige ächte Theepflanzen nach England zu bekommen. Es war zwar

a) In des Abt Rozier Observations sur la Physique u. s. w. ist im Monat April des Jahrs 1775. eine Abhandlung vom Thee enthalten, die den Herrn Fougeroux von Bondaroy zum Verfasser hat. Da die darinnen gesammelten Nachrichten vieles enthalten, was zur Erläuterung der Schrift des Herrn Lettsom dienen kann, auch die Kupfertafel einige Theile anders als die Lettsomische vorstellet, und wie mir Freunde, auf deren Kenntniß in der Botanik ich mich verlassen kann und die mehrere wahre Theebäume in Frankreich und Holland gesehen, versichern, in Ansehung der Blätter mehr mit der Natur übereinkömmt, so habe ich nicht nur von den Nachrichten des Herrn Fougeroux, so wie mit mehrern Schriften geschehen ist, Gebrauch gemacht, sondern auch seine Abbildung des Thees auf der zweyten Kupfertafel beygefüget. A. d. Ueb.

zwar schon, wie man mir erzählt, ehedem ein sehr großer Strauch von dieser Art in England, der dem Hauptmann von einem Ostindienfahrer gehörte, und den derselbe einige Jahre unterhielt, es wollte aber der Besitzer desselben an niemand anders Zweige oder Absenker davon überlassen, daher denn, als die Pflanze eingieng, keine andere in England übrig blieb. Auch besaß vor nicht gar langer Zeit der große Linne eine Theepflanze, die aber auch, wie man mir erzählet, eingegangen ist b). Ich kenne verschiedene Personen, die weder Mühe noch Unkosten gespart haben, dieses immergrünende Gewächs aus China zu erhalten, es ist aber alle Mühe vergeblich gewesen. Denn ob man

 gleich

b) Linne hat seine Pflanze im Jahr 1763 durch den Schiffskapitain Eckeberg erhalten, der den Saamen bey seiner Abreise aus Canton in die Erde gestecket hat. Vorher wurde ihm die Camelia davor nach Schweden gebracht. Die Theestaude in Schweden ist aber nicht, wie unser Verfasser anführt, abgestorben, sondern es sind, wie Hr. Prof. Beckmann (Phys. ökon. Bibl. IV B. S. 58) versichert, verschiedene Pflanzen dieser Art im Garten zu Upsal, die im Frühjahr mit andern in die freye Luft gesetzt werden, und es soll unter ihnen eine so große Verschiedenheit bemerkt werden, daß der Herr von Linne jetzt drey Arten vermuthet. A. d. Ueb.

gleich viel starke und gute Pflanzen zu Canton einschiffete, so fiengen doch dieselben bald auf der See an zu verdorren und es kam nicht eine davon in England unverdorben an c).

Der größte Theestrauch, der vorjetzo hier in England angetroffen wird, ist in dem königlichen Garten zu Kew. Er ist dahin durch den berühmten J. Ellis gekommen, der ihn aus Saamen aufgezogen hat. Eine andere zu Sion-House, einem dem Herzog von Northumberland gehörigen Gute, befindliche Pflanze aber ist die erste, die in England und Europa

c) Breyn und andere haben sonst geglaubt, daß die Chineser die Saamen von den Theebäumen nicht eher auswärts schickten, als nachdem sie solche bey einer heftigen Hitze ausgetrocknet und hiedurch gemacht hätten, daß sie nicht aufgehen könnten. Es hat aber die Erfahrung gezeigt, daß wenn man frisch gesammelte Saamen auf dem Schiffe gleich in Sand gesteckt und unterwegens aufgehen lassen, die Pflanzen fortkommen. Auf diese Art hat Linne im Jahr 1763 junge Theepflanzen erhalten. — Die Engländer bringen auch jetzt junge Theepflanzen heraus, die sie unterwegens in feuchter Erde halten. Am besten aber glückt es ihnen mit dem Saamen, nur muß der Sand naß seyn. Sie ziehen den Strauch breit (en espalier) und machen Ableger davon. Man sehe Fougeroux p. 387. A. d. Ueb.

pa jemals geblühet hat. Man hat solche in der Blüthe abgezeichnet und ihre Theile botanisch beschrieben. Der Kupferstich, den ich in gegenwärtiger Abhandlung (Tafel I.) davon mittheile, ist der Originalzeichnung ähnlich, die sich nun in dem Besitz des berühmten Arztes Fothergills, dieses großen Beförderers der natürlichen Geschichte, befindet. Eben dieser hat mir auch viel Zweige und Blüthen von Thee mitgetheilet, die in China aufgeleget worden waren. Wenn man den hier beygefügten Kupferstich mit der in dem ersten Abschnitt gegenwärtiger Schrift enthaltenen botanischen Beschreibung vergleichet, so kann man sich eine so deutliche Idee von diesem ausländischen Strauch machen, als bis jetzt davon zu geben möglich ist.

Es sind auch vor kurzen einige junge Theepflanzen in einige der vornehmsten botanischen Gärten um London herum gebracht worden [d)], so daß nun zu glauben ist, daß dieses vorzügliche Gewächs endlich in England und denenjenigen amerikanischen Colonien, die man zu dessen Fortpflanzung am geschicktesten halten wird, einheimisch werden soll.

d) Siehe die vorige Anmerkung.

Vorerinnerung.

Was die Würkungen des Thees auf den menschlichen Körper anbelanget, so sollte man zwar glauben, daß man, da derselbe seit so langer Zeit und so häufig gebraucht wird, eine nicht dem geringsten Zweifel unterworfene Kenntniß von seinen guten und schlimmen Eigenschaften haben müßte, und daß also nichts leichter wäre, als die Frage, ob der Thee nützlich oder schädlich wäre, mit Gewißheit zu entscheiden. Es ist aber überhaupt so schwer, eine physische Gewißheit in Ansehung der Würkung der Speisen oder Arzneymittel auf den menschlichen Körper zu erhalten, daß unsre Kenntniß, so wie überhaupt hierinnen, also auch in Ansehung des Thees sehr unvollkommen ist. Ich habe mich unterdessen bemühet alles dasjenige zu nützen, was meine Vorgänger hiervon mit gutem Grunde aufgezeichnet zu haben schienen, und dabey sowohl aus dem Umgang gelehrter und scharfsinniger noch lebender Personen, als auch aus meinen eigenen Versuchen und Erfahrungen vieles hinzugefüget, um die Kenntniß von dieser ganzen Sache desto vollständiger zu machen.

Erstes

Erstes Hauptstück.

Natürliche Geschichte des Thees und des Strauchs, von welchem er kömmt.

Linne rechnet den Theestrauch mit Recht unter die Klasse derer, mit vielen im Boden eingefügten Staubfäden (Polyandria) versehenen Pflanzen. Er irret aber darinnen, daß er der Blume nur einen Staubweg zuschreibt (monogynia) [a], da der im Garten des Herzogs von Northumberland im vergangenen October blühende Theestrauch drey Staubwege hatte. — Ich theile die nach diesem blühenden Gewächs verfertigte Beschreibung hier mit:

Der Kelch (K Fig. 1. 2. 3. 10.). Eine Blumendecke, ist fünftheilig [b], sehr klein, flach: die Blättgen rund, stumpf, beständig (Fig. 1. K).

a) Siehe dessen Amoenit. acad. Vol. VII. — p. 236. A. d. Verf.

b) Linne sagt sechstheilig. A. d. Ueb.

Die Krone (C. Fig. 1. 3. 4. 5. 6. 7. 8.) ist sechsblättrig: die Blätter rundlich eingetieft c). Die zwey äußern (Fig. 4. 7. C. c) sind kleiner d), ungleicher und umgeben die Blume, ehe solche völlig aufgeblühet ist e) (F. 3. C.). Die vier innern (Fig. 6. C. C. C. C. und Fig. 5.) sind groß, gleich und ehe sie abfallen zurückgebogen.

Ich muß hierbey die Anmerkung machen, daß ich unter einigen Hunderten aufgetrockneter Theeblüthen, die ich untersuchet, kaum unter zwanzigen eine angetroffen habe, die vollkommen war. Einige hatten blos drey, andere bis auf neun Blumenblätter, noch andere aber vier, fünf, sechs, sieben oder achte. Die Blumen, welche ganz vollkommen zu seyn schienen, hatten sechs große Blumenblätter und äußerlich noch drey kleinere, die aber von einerley Gestalt mit den großen waren. Die in England blühende Theepflanze aber, nach welcher diese Beschreibung verfertiget ist, hatte gemeiniglich sechs Blumenblätter, doch zählte man an einer Blüthe achte. — Es scheint also die Anzahl der Blumenblät-

ter

c) Die Größe der Blume ist verschieden. Nach Fougeroux ist sie wie eine Pfirschblüthe groß. S. 330. A. d. Ueb.

d) Linne sagt sie wären gleichförmig und groß. A. d. Ueb.

e) Kämpfer sagt sie wären quasi sphacelo tacta. A. d. Ueb.

ter in den meisten Blüthen sehr von einander abzugehen und nichts beständiges darinnen zu seyn [f]. Dieses ist die Ursache, warum unser unermüdeter Hill und Linne, der diese Pflanze nach Hills Nachricht beschrieb, den grünen Thee und Theeboe für zwey verschiedene Pflanzen halten und dem grünen Thee neun, dem Theeboe aber sechs Blumenblätter beylegen [g] [h].

Die Staubfäden. Die Träger sind zahlreich und belaufen sich ohngefähr auf zwey hundert (f. a. Fig. 6. 9.), sie sind fadenförmig, kürzer als die Krone.

In

f) Viele glaubten, weil das eine Blumenblatt öfters etwas kleiner ist, daß die Krone nur fünf solche Blätter hätte, z. B. Breyn (Cent. I. Cap. 52.) und Lemery (Dict. des Drogues). Fougeroux hingegen hat neun bis eilf Blumenblätter gezählet. (Taf. II. Fig. 4.) A. d. Ueb.

g) Siehe Linne Amoen. VII. p. 248. Hill Exot. Tab. 22. Kämpfer Amoenit. Exot. p. 607. Breyn Exot. plant. Cent. I. p. 111. A. d. V.

h) Der Kelch hat bey dem grünen Thee nach dem Linne fünf sehr kleine Blätter mit kreisrunden beständigen Blättgen. In der Krone sind die äußern drey Blätter gleichförmig und von mittlerer Größe, die innern sechse aber zwar auch gleichförmig, doch sehr groß. A. d. Ueb.

In einer Blüthe, die mir Herr Ellis mittheilte, zählte ich ohngefähr zwey hundert und achtzig Träger.

Die Staubbeutel sind herzförmig und zweyfächerig. (Siehe die zehnte und eilfte Figur, wo sie vergrößert vorgestellet werden.)

Kämpfer [i]) beschreibt sie als einfach.

Der Stempfel. (Siehe Fig. 1. 10. 12, wo er vergrößert ist) Der Fruchtknoten ist aus drey runden Körpern so zusammengesetzt, daß er dreyeckicht wird. (Fig. 1. 10. 12.) Die Griffel sind unten zusammengewachsen (Fig. 12.), pfriemenförmig, herumgebogen, so lang als die Staubfäden, zwischen denen nahe bey einander liegenden Staubfäden zusammengedrückt und gleichsam in einen vereiniget. (Fig 6. 9. 10.) [k])

Dieses ist die Ursache, warum Linne diese Pflanze zu denen rechnet, die nur einen Staubweg haben, und es scheint dieses würklich so, wenn man aufgetrocknete Blüthen untersuchet. Man sehe oben S. 9. die Anmerkung.

Wenn aber die Blumenblätter und Staubfäden abfallen, so entfernen sie sich von einander, breiten

i) Und nach ihm Linne. A. d. Ueb.

k) Fougeroux sagt, in einigen Gattungen des Thees wäre der Griffel einfach, in andern dreyfach. A. d. Ueb.

ten sich aus, werden länger und verwelken auf dem Fruchtknoten. (Fig. 1. 12.) Die Narben sind einfach. (Fig. 1. 9. 10. 12.). l) m)

Die Frucht, (Fig. 1. 13. 14.): eine Kapsel n), die aus drey Kugeln zusammen gewachsen ist, (Fig. 13.) dreyfächrig (Fig. 14.) o) springt an der Spitze in drey Stücke auf, (Fig. 13.)

Die Saamen (Fig. 14.): sie sind einzeln, kugelrund und einwärts eckigt p) q).

Der Stamm (Fig. 1.) ist ästig, holzig r), rund,

l) Linne sagt aus der oben angeführten Ursache, die Narbe sey dreyfach. A. d. Ueb.

m) Die Blüthen haben einen scharfen Geschmack und man gebraucht sie auch in China gar nicht. A. d. Ueb.

n) Das Holz der Kapseln schmeckt etwas gewürzartig doch unangenehm. Sie sehen erst grün aus, werden aber hernach braun. A. d. Ueb.

o) Die Zahl der Fächer ist verschieden. Fougeroux hat ein, zwey, drey, bis vier Fächer. (Man sehe die zweyte Kupfertafel Fig. 10. bis 14.) Auch Breyn hat schon dieses bemerket. A. d. Ueb.

p) Nach Fougeroux zuweilen etwas platt. (Taf II. Fig. 15. Die Größe des Saamens ist verschieden. A. d. Ueb.

q) Die Saamen des Thees sind öhlicht, dieses macht, daß sie leicht ranzicht werden und nicht gut verschickt werden können. Man braucht in China dieses Oel mit zum Firniß. Fougeroux S. 329. A. d. Ueb.

r) Die Wurzel ist schwärzlich und ästig. Das Holz hart, blaßgrün und hat starke Fasern. Die Rinde schmeckt bitter. A. d. Ueb.

rund; die Zweige kommen von beyden Seiten abwechselnd hervor und halten keine rechte Ordnung, sie sind steif, fallen in das Aschgraue, werden aber an der Spitze etwas röthlich; die Blüthstiele kommen zwischen den Blättern und Aesten (Fig. 1. p) und auch von beyden Seiten abwechselnd hervor. Es ist nie mehr als eine Blüthe beysammen [s]). Die Blüthstengel sind gebogen, und jeder trägt nur eine Blume. Sie sind da, wo sie hervorkommen dünner und nehmen gegen die Blumen an Dicke zu (Fig. 1. 2. 7.). Sie sind mit Blattansätzen oder Ohren versehen, die einzeln stehen, pfriemenförmig und aufgerichtet sind.

Die Höhe, welche die ganze Staude erreichet, wird von den Schriftstellern sehr verschiedentlich angegeben. Le Compte sagt [t]) es sey solche von zwey bis zu zweyhundert Fuß hoch und bisweilen so dick, daß zwey Männer mit ausgestreckten Armen kaum den Stamm umklaftern könnten. Doch bemerkt er an einem andern Orte, daß die Theebäume, die er in der Provinz Fokien gesehen, nicht über fünf bis sechs Fuß hoch gewesen wären. Dü Halde führt einen chinesischen Schriftsteller an, der den Theebäumen eine

s) Nach Fougeroux S. 330 kommen auch oft zwey bis drey Blumen auf einmal hervor. A. d. Ueb.

t) Siehe dessen Reisen durch China die englische Ausgabe London 1697. in Octav. p. 228. A. d. Verf.

te sehr verschiedene Höhe, von einem bis zu dreyßig Fuß zuschreibt u) — Dem ohnerachtet scheinet die Mannshöhe die mittlere und gewöhnliche zu seyn, wenigstens ist es diejenige, die Kämpfer, auf den man sich doch am meisten zu verlassen hat, ihm beylegt x). Osbeck sagt, er habe Theepflanzen in Töpfen gesehen, die nicht über eine Elle hoch gewesen y).

(Man sehe Fig. 1. 2. 7. 9. d.)

Die Blätter (Fig. 1. 15. 16. 17.) stehen wechselsweise, sind elliptisch, ausgezähnt, mit stumpfen Spitzen und der Rand zwischen den Spitzen ist herumgebogen. Sie sind an dem äussersten Ende ausgekerbt (Fig. 15. e) und unten ohne Einschnitte (Fig. 16. 17.)

Der Umstand, daß die Blätter an der Spitze ausgekerbt sind, ist, so sehr er auch in die Augen fällt, doch noch von keinem Schriftsteller angemerket worden. Kämpfer selbst z) sagt,

u) Description générale - - de la Chine, Paris 1755. T. II. p. 474. A. d. Verf.

x) Amoenit. exotic. p. 605.

y) Man sehe die Uebersetzung seiner chinesischen Reise, und Eckebergs Nachricht von der chinesischen Landwirthschaft, die dieser Uebersetzung angehänget ist. A. d. Verf.

z) Amoenit. exot. p. 611.

sagt, die Blätter endigten sich in eine scharfe Spitze [a].

Im übrigen sind die Blätter glatt [b] und glänzend. Ihre Oberfläche macht an verschiedenen Orten Erhöhungen, die unten hohl sind; die untere Fläche der Blätter ist voller Nerven. Sie sind von einer festen Consistenz und haben ganz kleine Stiele (Fig. 1, 16. 17 b) die unten rund, und hervorragend (Siehe Fig. 16. b * wo sie vergrößert sind), oben aber platt und rinnenförmig sind (S. Fig. 17. * vergrößert.).

Ich setze den lateinischen Charakter hinzu:

THEA Class. XIII. Ord. III. Polyandria trigynia.

Calyx Perianthium quinquepartitum, *minimum, planum*, segmentis *rotundis, obtusis, persistentibus.*

Corolla. Petala sex, subrotunda, concaua; duo exteriora, minora, coaequalia, florem nondum expansum circumdantia; quatuor

a) Auf diese Art zeichnet sie auch Fougeroux in den meisten Figuren ab. S. die zweyte Kupfertafel. Allein in der 21. Figur, die ein von dem Hrn. von Linne überschicktes Blatt enthält, ist die Spitze ausgekerbt. A. d. Ueb.

b) Die Farbe ist dunkelgrün und glänzend, wie bey dem Alaternus. Ihre Größe ist in den verschiedenen Sorten des Thees verschieden, auch ihre Figur mehr oder weniger länglicht. A. d. Ueb.

tuor interiora magna, *aequalia*, antequam decidunt, recuruata.

Stamina. Filamenta *numerosa* (ducenta circiter), *filiformia, corolla breuiora. Antherae* cordatae biloculares.

Pistillum. Germen globoso-trigonum. Styli tres, ad basin coaliti, *subulati*, recuruàti, *longitudine* staminum, inter stamina conferta coarctati et velut in vnum consolidati. Petalis autem staminibusque delapsis, a se mutuo recedentes, diuaricantes, et longitudine aucta marcescentes. *Stigmata simplicia.*

Pericarpium. Capsula ex tribus globis coalita trilocularis, apice trifariam dehiscens. *Semina solitaria, globosa, introrsum angulata.*

Truncus ramosus, lignosus, teres: ramis alternis vagis, rigidiusculis, cinerascentibus, prope apicem rufescentibus. Florum pedunculi axillares, alterni, solitarii, vniflori, incrassati, stipulati; stipula solitaria, subulata, erecta.

Folia alterna, elliptica, obtuse serrata, marginibus inter dentes recuruatis; apice marginata, basi integerrima, glabra, nitida, bullata, subtus venosa, consistentia,

petiolata. Petiolis breuissimis, subtus teretibus gibbis, supra plano - canaliculatis.

Die Trivialnahmen, die man dieser Pflanze beylegt, sind der Thee boe und grüne Thee (Thea bohea und viridis).

Ob das Wort Thee von dem Japanischen Tsjaa oder dem chinesischen Theh (oder Teha) seinen Ursprung hat, darauf kömmt wenig an. Der Name der Pflanze, von der wir hier reden, ist in allen Sprachen fast einerley.

Ohnerachtet Hill und Linne den grünen Thee und Theeboe als zwey verschiedene Pflanzen ansehen, so sind sie doch nur eine Gattung, und der Unterschied dieser hier genannten Sorten hänget blos von der Natur des Erdbodens, der Cultur und der Weise ab, auf welche die Blätter getrocknet werden. Wenn man einen Theestrauch vom grünen Thee in die Gegend verpflanzt, wo der Theeboe wächset, so bringt er auch Theeboe hervor, und die Theeboestaude wird in den Gegenden, woher der grüne Thee kömmt, grünen Thee bringen c). Ich habe einige hundert Blüthen von beyden Gattungen untersucht,

c) Man sehe *Ellis* Directions for bringing ouer seeds and plants from the East-Indies and other distant countries in a state of vegetation. Lond. 1770. in Quart. p. 28. A. d. Verf.

sucht, und allemal gefunden, daß ihre botanischen Kennzeichen mit einander übereinkamen.

Die Anzahl der Schriftsteller, die von dem Theestrauch gehandelt haben, ist ziemlich groß. Einige darunter (als Breyn u. s. w.) haben ihn gesehen, die meisten aber nicht. Ich will in der Anmerkung einige der Namen anführen, die ihm die Schriftster beylegen und die aus dem Linne [d]) genommen sind [e]).

Die erste Abbildung, die man von dem Thee gehabt, findet sich in den Koppenhagener Abhandlungen, (Act. Hauniens.) da aber solche blos nach einer aufgetrockneten Pflanze gemacht worden, so ist sie undeutlich. Bontius gab ei-

d) Spec. Plant. Vol. I. p. 734. A. d. Verf.

e) *Thea* LINN. Hort. Cliffort 204. Mat. med. 264. Amoen. VII. p. 241. HILL. Exot. t. 22.

Thea frutex folio cerasi, flore rosae sylvestris, fructu unicocco, bicocco et vt plarimum tricocco. KAEMPFER Amoen. p. 605. tab. 606.

Thea frutex BARTHOLIN. Act. Hauniens. IV. p. 1. t. 1. BONT. Jau Lib. VI. C. I. p. 89. t. 88. BARR. rar. 128. tab. 904.

Thea Sinensium siue *Tsia Japonensium.* BREYN Cent. I. p. 111. t. 112. Ic. 17. t. 3. BOCCON. Mus. 114. t. 49.

Chaa herba Japonica. BAVHIN. pin. 147.

Euonymo affinis arbor orientalis nucifera, flore roseo. PLVKEN. Almag. 139. t. 88. f. 6.

ne andere Figur davon, allein ohnerachtet dieselbe würklich in Indien verfertiget war, wo er die Pflanze selbst hätte sehen können, so übertrifft sie doch die vorige nur wenig. Plukenets Abbildung ist besser als beyde, und auch diese wird wieder von Breyns übertroffen. Die genaueste Figur und Beschreibung aber ist die Kämpfersche: unterdessen hat doch auch diese Abbildung so viele Fehler, daß man nicht weiß, ob nicht vielleicht die ganze Zeichnung nach einem unvollkommenen aufgetrockneten Exemplar, oder nach einer durch die listigen und geschickten Chineser verstellten Pflanze gemacht worden ist f) g).

Außer

f) Boccons Figur ist auch nicht sonderlich. Die Blätter sind darinnen einander entgegengesetzt und die Blüthstiele zu lang — Fougeroux hat sich zu seiner Beschreibung sonderlich der in der Sammlung des Hrn. Anton von Jussieu befindlichen aufgetrockneten Pflanzen bedienet. Die Linneische und Hillische Figur, die Fougeroux auch genutzt, wird doch in vielen Stücken wieder von der Lettsomischen Zeichnung übertroffen. A. d. Ueb.

g) Osbeck kaufte in China einen Baum von der Camellia Japonica, der sehr schöne doppelte weiße und rothe Blumen hatte. Als er ihn aber nachher näher betrachtete, fand er, daß die Blumen von einem andern Baume genommen und der eine Kelch mit Bambusnägel so genau in den andern befestigt war, daß man

Außer denen oben angeführten Schriftstellern geschiehet dieser Pflanze noch bey sehr vielen andern Schriftstellern Erwähnung, von denen Breyn ein weitläuftiges Verzeichniß giebt, das man leicht sehr vermehren könnte [h]).

Was den Ursprung und die Schicksaale des Thees anbelangt, so sind bis jetzt China und Japan die einzigen Gegenden, wo der Theebaum gezogen wird, der also wahrscheinlicher Weise in einem oder in beyden Ländern einheimisch seyn muß.

man es kaum bemerkt haben würde, wenn die Blumen nicht zu verwelken angefangen hätten. Der Baum selbst hatte blos Blumenknospen, aber keine aufgebrochne Blumen. Ich lernte, sagt er, hierbey, daß wer mit den Chinesern handeln will, alle mögliche Aufmerksamkeit gebrauchen müsse, und dem ohnerachtet doch Gefahr läuft betrogen zu werden. S. 329. die deutsche Uebersetzung. A. d. Verf.

h) Unser Verfasser theilt dasselbe mit, und hat noch einige Neuere dazu gesetzt. Es sind aber gute und schlechte Schriftsteller, diejenigen die eigene Bemerkungen haben und die so nur andern nachgeschrieben, die welche die natürliche Geschichte des Thees abhandeln, und diejenigen welche von seinen Arzneykräften reden, u. s. w. so unter einander geworfen, daß wir es bey der Uebersetzung weggelassen haben. Diejenigen Schriftsteller, die nachgelesen werden können, werden hier selbst angeführt. A. d. Ueb.

Einige versichern unterdessen, daß er auch in Siam und Tunquin angetroffen würde.

Was für eine Ursache die Einwohner zuerst bewogen, den Aufguß vom Thee auf die gegenwärtige Art zu gebrauchen, ist ungewiß; wahrscheinlicher Weise suchten sie auf diese Weise das Wasser zu verbessern [i] [k]), welches in vielen Theilen dieser Länder salzigt und von einem übeln Geschmack seyn soll [l]).

Daß der Thee in solchen Fällen sehr gute Dienste leistet, bezeuget Kalm in seinen Reisen durch Nord-Amerika, der sonst eben kein großer Freund von diesem Getränke ist. Er gestehet aber doch, daß bey Reisen durch wüste Gegenden, derselbe ausnehmend nützlich sey, wo man keinen Wein oder anders Getränke mit sich führen kann und das

i) Die Chineser behaupten, wie Kämpfer erzählt, daß einer ihrer Heiligen, Namens Dorma, das Theetrinken erfunden hätte, und daß, da sich solcher aus übermässiger Heiligkeit und um sich des Schlafs zu erwehren, die Augenlieder abgeschnitten, der Theestrauch aus den abgeschnittenen Augenliedern hervorgewachsen sey. Er soll im sechsten Jahrhundert nach Christi Geburt nach China gekommen seyn. Eine Abbildung von ihm steht bey Kämpfern p. 609. A. d. Ueb.

k) Dieses vermuthet auch Linne. A. d. Ueb.

l) S. le Comtes Reisen p. 112. der Englisch. Ausgabe. A. d. Verf..

das Wasser gemeiniglich voller Insekten ist. Kocht man es aber und bereitet Thee daraus, so wird es ein sehr angenehmes Getränke und erquicket einen müden Reisenden mehr als man sagen kann. Er beruft sich hierbey auf das Zeugniß vieler anderer Personen, die durch die wüsten amerikanischen Waldungen gereiset sind, und setzt hinzu, daß bey solchen Reisen der Thee fast so nothwendig als die eigentlichen Lebensmittel wäre m).

Der Thee wurde zuerst von der holländischen ostindischen Compagnie, und dieses zwar bald zu Anfange des vergangenen Jahrhunderts, nach Europa eingeführt. Aus Holland brachten die Lords Arlington und Ossory im Jahr 1666 eine Quantität davon nach England. Ein Pfund davon soll damals auf sechzig Schilling (achtzehn Thaler) gekostet haben n). Er wurde bald unter den Vornehmen bekannt, und sein Gebrauch seit dieser Zeit endlich allgemein.

Es ist aber doch gewiß, daß auch schon vor diesem Zeitpunkt das Theetrinken, selbst in öffent-

m) Herr Forster, der englische Uebersetzer der Kalmischen Reise, bestätigt das, was ich hier angeführet, in einer Anmerkung (Voll. II. p. 314.) und versichert' daß er es auf seinen Reisen in den Wüsteneyen an der Wolga sattsam erfahren habe. A. d. Verf.

n) D. Hanways Journal of eight days Journey. Vol. II. p. 21. A. d. Verf.

lichen Coffeehäusern nicht ungewöhnlich gewesen, da man schon im Jahre 1660 eine Abgabe von acht Pence auf jede Gallone Thee gelegt, die in den Coffeehäusern gemacht und verkauft wurde o).

Im Jahr 1679 gab Cornelius Bontekoe, ein holländischer Arzt, eine Schrift in holländischer Sprache vom Thee, Coffee und Chocolate p) heraus. In dieser zeigte er sich als einen eifrigen Vertheidiger des Thees und behauptet, daß solcher wenn er auch im größten Ueberfluß, ja bis zu ein bis zweyhundert Tassen des Tages getrunken würde, doch nie dem Magen schaden könnte. Ob ein politisches Interesse den D. Bontekoe hierzu bewogen, ist ungewiß, da aber derselbe der erste Leibarzt des Churfürsten von Brandenburg war q) und wahrscheinlicher Weise im großem Ansehen stand, so wurde durch die von ihm dem Thee beygelegten Lobsprüche der Gebrauch desselben sehr ausgebreitet. Es wurde auch immer mehr davon in England eingeführt und verbraucht, und

o) S. Shorts Natur. Hist. of Tea p. 13. A. d. Verf.

p) Es ist diese Schrift schon 1678 im Haag in Duodez herausgekommen und nachher oft gedruckt worden. Er hielt die Verdünnung des Blutes für das beste Mittel Krankheiten zu verhüten. A. d. Ueb.

q) Die Ursache hierzu war, weil Bontekoe diesem Printzen die podagrischen Schmerzen durch den angerathenen Thee linderte. A. d. Ueb.

und er wurde vor dem Ende des vorigen Jahrhunderts selbst unter dem gemeinen Volke schon sehr gewöhnlich [r].

Ohnerachtet es hier nicht zu meiner Absicht gehöret, so würde es doch vielleicht einem nachdenkenden Leser ein Vergnügen machen und zu allerhand nützlichen Untersuchungen Anlaß geben, wenn man aus den Zollregistern ein Verzeichniß des Thees machte, der von dem ersten Anfang, wo solcher nach England eingeführt wurde, bis zu der jetzigen Zeit, da derselbe in einer so erstaunlichen Menge verbraucht wird, jährlich eingebracht worden ist. Man hat mir erzählt, daß man ohngefähr das was hier in England getrunken wird, auf drey Millionen Pfund jährlich rechnet. Es wird auch noch außerdem eine unglaubliche Menge Thee durch den Schleichhandel herein gebracht, der nicht hierunter begriffen ist. Der Vorrath aber, den die englische ostindische Compagnie davon in ihren Magazinen hat, ist so groß, daß er auf drey Jahre hinreichend ist [s].

r) Außer Bontekoes Werken hat bey uns in Deutschland J. Jac. Waldschmidt durch einige Schriften, (z. B. de potu Theae 1685 und in einem Brief an den Doläus 1649) viel zur Ausbreitung des guten Rufs des Thees beygetragen. A. d. Ueb.

s) Nach Fougeroux hatte die Compagnie im Jahr 1774 auf sechzehn Millionen Pfund Thee in ihren Vor-

Da die Holländer zu der Zeit, wo der Thee zuerst nach Europa gebracht wurde, stark nach Japan handelten, so kauften sie auch wahrscheinlicher Weise denselbigen damals in Japan ein. Anjetzo aber ist China der allgemeine Markt für den Thee t) und zwar ist die Provinz Fokien fürnemlich diejenige, die China und Europa damit versiehet. — In dieser Provinz wird der Namen desselben Theh oder The ausgesprochen, und da die Europäer daselbst am ersten landeten, so wird er auch bey ihnen nach dieser Provinzialaussprache benennet u).

Was den Boden oder Erdreich, in welchem der Thee hauptsächlich wächset, und den Bau desselben überhaupt anbelanget, so müssen wir uns hierinnen, so wie auch in Ansehung der fernern Bereitung der Theeblätter, fürnehmlich an Kämpfern halten. Es hat aber derselbe seine Nachrichten von diesen Dingen blos in Japan aufgesetzt. Ich will daher, nachdem ich dieselbe hier kürzlich

rathshäusern — Man rechnet, daß die Chineser jährlich ein bis zwey und zwanzig Millionen Livres für Thee erhalten. A. d. Ueb.

t) Die Holländer bringen noch etwas aus Japan, das aber in Vergleich der Menge, die aus China kömmt, nicht viel sagen will. A. d. Ueb.

u) S. le Comte p. 227. der englischen Ausgabe und du Halde Hist. de la Chine Vol. IV. p. 21. A. d. Verf.

kürzlich angeführt, noch dasjenige hinzusetzen, was ich von dem Bau und Bereitung des Thees in China erfahren und sammeln können.

Nach Kämpfern hat man keine gewissen, eigentlich zur Anpflanzung des Thees bestimmten Gärten oder Felder, sondern es wird solcher blos um die Felder herum, und dieses zwar ohne eine besondere Rücksicht auf die Beschaffenheit des Bodens angepflanzet. Man thut von sechs bis zu zwölf oder funfzehn Saamen, so wie solche noch in ihren Capseln eingeschlossen sind, in vier bis fünf Zoll tiefe Löcher, die man in einer gewissen Entfernung von einander in die Erde machet. Da diese Saamen, wie wir schon oben erwähnet, viel Oel enthalten und dieses leicht ranzigt wird, so gehet kaum der fünfte Theil davon auf und dieses ist die Ursache, warum man so viel Saamen in ein Loch zusammen thut.

Die Saamen wachsen fort, ohne daß man sonst etwas dabey zu thun nöthig hätte. Diejenigen Besitzer dieser Felder aber, die am arbeitsamsten sind, reinigen doch jährlich das Land vom Unkraut und düngen es. Man kann die Blätter von den jungen Theestauden nicht eher abpflücken, bis diese Stauden drey Jahre haben, zu welcher Zeit die Blätter häufig und am besten sind.

In ohngefähr sieben Jahren bekömmt die Theestaude Mannshöhe. Da sie aber alsdenn

wenig Blätter hat und nur langsam wächset, so wird sie unten an dem Stamm abgehauen. Dieses macht, daß nunmehro neue Zweige aus der Wurzel hervortreiben, die so viel frische Blätter bringen, daß dadurch der Verlust des Baums reichlich ersetzt wird. Einige hauen diese Staude aber doch nicht eher als im zehnten Jahr ab.

So viel aus den Nachrichten solcher Schriftsteller und Reisenden zu schließen ist, auf die man sich verlassen kann, so verfährt man in China bey der Anpflanzung und Bereitung des Thees fast eben so wie in Japan. Da aber die Chineser viel Thee an die Ausländer verkaufen, so bepflanzen sie, um ihr eigen Land und fremde Märkte damit zu versehen, ganze Felder mit diesen Stauden.

Der Theestrauch kömmt am besten in Thälern oder an dem Abhang der Hügel und an den Ufern der Flüsse fort, die wegen ihrer Lage nach Süden der Sonne ausgesetzt sind. Er steht aber demohnerachtet auch sowohl eine große Kälte als Hitze ohne Schaden aus, indem er um Peking, welches weit mehr gegen Norden gelegen ist, und mit Rom in gleicher Breite lieget, eben so gut als um Canton fortkömmt, ohnerachtet nach meteorologischen Beobachtungen zu Peking die Kälte im Winter so heftig, als in einigen nördlichen Gegenden von Europa ist. Es gilt dieses auch von den innern Gegenden von Nord-America und allen großen

festen

festen Ländern, in welchen allemal ein weit stärkerer Grad von Hitze und Kälte, als auf Inseln und in denen an dem Meere gelegenen Gegenden verspüret wird, die mit diesen Ländern eine gleiche Pohlhöhe haben. Denn die Luft, welche über das Meer kömmt, ist in Ansehung der Hitze und Kälte nicht so vielen Abwechselungen unterworfen, als diejenige die über große Strecken Land gehet, weil das Wasser im Meer und in großen Landseen u. s. w. zu verschiedenen Jahrszeiten doch fast immer von einer gleichen Wärme ist.

Ohnerachtet nun aber der Theestrauch in den nordlichen Provinzen von China fortkömmt, so geräth der Thee doch in einem gelinden mäßigen Himmelsstrich am besten. Die Gegend um Nanking, welches zwischen Peking und Canton im Mittel lieget, bringt einen Thee hervor, der besser als derjenige ist, den man an diesen beyden Oertern einsammelt. — Einige haben behauptet, daß in England keine Theepflanzen jemals erfroren wären, es ist mir aber doch ein Beyspiel bekannt, wo dieses würklich geschehen ist. In dem ehemals der verwittbeten Prinzeßin von Wallis gehörigen und jetzigem königlichen Garten zu Kew, wie auch in dem Gordonschen Garten zu Mile-end, blüht der Theestrauch unter Glaßfenstern bloß durch die natürliche Hitze der Sonne. Zwey Theepflanzen aber die D. Fothergill in seinem Garten zu

Upton

Upton hat, wachsen zur Sommerszeit im Freyen recht gut.

Das Sammeln und Abpflücken der Blätter geschiehet zu der gehörigen Jahrszeit durch gewisse darzu gemiethete Leute, die, da dieses zum Theil ihre ganze Beschäftigung und Nahrung ausmacht, hierbey sehr geschwinde verfahren. Sie pflücken sie nicht handvoll, sondern sorgfältig ein Blatt nach dem andern ab, und so langweilig dieses auch zu seyn scheinet, so bringet doch immer einer in einem Tage zehn bis funfzehn Pfund zusammen. Kämpfer beschreibt sehr genau die verschiedenen Jahrszeiten, in welchen man die Blätter gewöhnlicher Weise zu sammeln pfleget x) y).

Diejenigen, welche die Blätter alle Jahre dreymal sammeln, fangen das erstemal damit gegen das Ende desjenigen Monats an, der bey den Japanesern der erste im Jahr ist und sich mit demjenigen Neumond anhebt, der dem Frühlings-Aequinoctium am nächsten ist, es mag solcher nun in das Ende des Februars oder den Anfang des Märzmonats fallen — Die zu dieser Zeit gesammel-

x) Amoen. Exot. Fasc. III. p. 613. und im Anhang zu dem II. Band der Japanischen Geschichte p. 6. u. f. der engl. Ausgabe. A. d. Verf.

y) Ich habe hier verschiedenes aus Kämpfern selbst verbessert. A. d. Ueb.

sammelten Blätter werden Ficki Tsiaa oder gepülverter Thee genennt, weil sie gepülvert und mit dem heißen Wasser getrunken werden, wie dieses unten weitläuftiger erzählt werden wird. Es sind aber diese zarten jungen Blätter, wenn sie abgeflückt werden, nur wenige Tage alt, und werden wegen ihres hohen Preises blos von sehr vornehmen und reichen Personen gebraucht, daher sie auch Kayserthee genannt werden.

Eine dieser Gattung ähnliche Art wird Udsi Tsiaa und Tacke Sacki Tsiaa von den Oertern genennet, wo solche wächset. Die besondere Sorgfalt und Genauigkeit mit der man an diesen Orten bey der Sammlung dieser Blätter verfähret, verdient, daß ich ihrer hier Erwähnung thue und einige Nachricht davon mittheile.

Udsi ist eine kleine Japanesische Stadt an der See und nicht weit von der Stadt Miaco. Ohnweit derselben liegt ein kleiner sehr angenehmer Berg, der den gleichen Namen führet, und der, wie man glaubt, den besten Boden und Lage zu dem Bau des Theestrauchs besitzt. Er ist daher auch mit Hecken eingefaßt und um mehrerer Sicherheit willen gleichfalls mit einem breiten Graben umgeben. Die Theesträuche sind auf diesem Berge reihenweise und so gepflanzt, daß darzwischen Gänge übrig bleiben. Außerdem sind auch noch gewisse Aufseher bestellt, welche

verhüten, daß die Blätter nicht beschädigt oder schmutzig gemacht werden.

Diejenigen, welche die Theeblätter von den hier gepflanzten Sträuchen sammeln sollen, enthalten sich schon einige Wochen vorher aller groben und solcher Speisen, welche verursachen könnten, daß sie den Blättern einen üblen Geruch mittheilten. Sie baden sich auch zu der Zeit, wo sie die Sammlung selbst verrichten, täglich zwey bis dreymal, fassen aber dem ohnerachtet die Blätter nie mit den bloßen Fingern an, sondern ziehen allemal erst Handschuhe an. Bey andern Gattungen von Thee aber bedient man sich nie der nehmlichen Vorsicht. Diese Gattung von Kayser- oder Blumenthee wird hierauf gehörig zubereitet und in papierne Säcke und porcellanene Gefäße gethan und von dem Oberaufseher dieses Berges nachher, unter Begleitung einer sehr starken Wache, an den Hof zum Gebrauch des Kaysers und der kayserlichen Familie gebracht. — Diese Gattung von Kayserthee kann aber nicht diejenige seyn, welche von den Holländern auch mit diesem Namen belegt wird, da der wahre Japanische Kayserthee in Japan, nach Kämpfers Nachrichten weit theurer zu stehen kömmt, als man den sogenannten Kayserthee in Europa zu verkaufen pfleget [z]).

2) Die

z) S. Kämpfers Amoen. p. 617 und im Anhang der Japa-

2) Die zweyte Sammlung der Theeblätter geschiehet in dem zweyten Monat des Japanischen Jahres, das ist, gegen das Ende des Märzmonats oder den Anfang des Aprils bey uns. Um diese Zeit haben einige Blätter schon ihre vollkommene Größe erlangt, andere aber noch nicht, es werden aber dem ohnerachtet beyde Gattungen unter einander gesammelt, nachher aber nach ihrem verschiedenen Alter, Größe und Güte wieder in verschiedene Classen abgetheilt. Sonderlich sucht man die jüngsten Blätter sorgfältig aus, die oft für Blätter von der ersten Sammlung oder für Kayserthee verkauft werden. Man nennet den um diese Zeit gesammelten Thee Too Tsiaa, das ist Chinesischen Thee, weil man aus solchem, auf die in China gewöhnliche Weise einen Aufguß bereitet. Die Theehändler theilen ihn aber in vier Sorten wieder ab, deren jede sie mit einem besondern Namen belegen, und die im Preise sehr von einander verschieden sind.

3) Die dritte oder letzte Sammlung der Theeblätter geschiehet endlich im dritten Monat der Japaner, welcher in unsern Junius fällt, zu welcher Zeit der Theestrauch voller Blätter ist und

Japanischen Geschichte p. 9. auch in der engl. Uebersetzung von Neumanns Chymie durch Lewis p. 373. A. d. Verf.

und dieselben auch völlig ausgewachsen sind. Man nennt diese Gattung von Thee Bon-Tsiaa und es trinken sie hauptsächlich die gemeinen Leute.

Einige die nur zweymal im Jahr die Blätter sammeln, thun dieses zu eben der Zeit, wo diejenigen die drey Sammlungen machen, solches zum zweyten und drittenmale vornehmen. Andere stellen nur einmal im Jahr eine Sammlung an, wobey man wahrscheinlicher Weise die untern Blätter, die ganz hart, dunkelgrün und weniger saftig sind, auf dem Baum sitzen lässet [a]). Diese allgemeine Sammlung nehmen sie zu eben der Zeit vor, wo dieses von denen, die die Theeblätter dreymal im Jahr abpflücken, zum drittenmal geschiehet. Unterdessen werden doch allemal die auf einmal gesammelten Blätter nach ihrer Größe, Alter u. s. w. wieder in verschiedene Sorten abgetheilt.

Ich habe schon oben erwähnet, daß die Theestauden oft auf steilen Anhöhen und sehr abschüssigen Oertern wachsen, wo es vor Menschen gemeiniglich sehr gefährlich, zuweilen aber gar unmöglich ist hin zu kommen, ohnerachtet hier öfters der feinste Thee wächset. Man erzählt, daß die Chineser an einigen Oertern sich hier auf eine son-

a) Siehe Eckebergs Bericht von der chinesischen Landwirthschaft im Anhang zu Osbecks Reise (S. 542 der deutschen Uebersetzung). A. d. Verf.

sonderbare Art zu helfen wüßten. Es finden sich nehmlich in diesen Gebüschen viele große Affen. Diejenigen, welche sich mit der Sammlung des Thees beschäftigen, reizen solche durch Werfen u. s. w. worauf denn die Affen, um sich zu rächen, Zweige von den Theebäumen abbrechen und solche auf die Sammler herabwerfen, die solche aufheben und die Blätter abpflücken. Ich habe diese Art die Theeblätter zu erlangen, zuerst aus einigen chinesischen Gemälden kennen gelernt, welche die ganze Anpflanzung, Sammlung und Bereitung des Thees vorstellen und es hat mir nachher ein Officier, der lange Zeit im Diensten unserer Ostindischen Compagnie und öfters in China gewesen, und der nicht nur alles genau zu untersuchen gewohnt ist, sondern auch viel Verstand besitzt, versichert, daß dieses eine daselbst sehr bekannte Sache sey b).

Die Chineser sammeln auch den Thee zu gewissen Jahreszeiten, c) wir wissen aber nicht, ob dieses eben diejenigen sind, zu welchen sol es in Japan geschiehet. Es ist dieses unterdessen doch glaublich, weil die Chineser und Japaneser viel Verkehr zusammen haben und einen starken Han-

b) Ich muß gestehen, daß die Sache noch immer einem Mährchen ziemlich ähnlich siehet, wenn es auch die Chineser mahlen und erzählen. A. d. Ueb.

c) Du Halde Vol. IV, p. 31. A. d. Verf.

del unter sich treiben [d]. Dieser Handel dauert, wie Kämpfer erzählt, schon seit undenklichen Zeiten, beyde Nationen halten aber sonst noch weit mehr Umgang mit einander. Die Gleichheit, welche die Chineser in der Religion, Sitten, Büchern, gelehrten Sprachen, Künsten und Wissenschaften mit den Japanern haben, hat gemacht, daß man sie in dem letztern Lande duldet, wo sonst kein Fremder hingelassen wird [e].

Was die fernere Trocknung und Bereitung der Theeblätter anbelanget, so sind gewisse öffentliche Gebäude und Darrhäuser aufgerichtet, wohin ein jeder, dem es an der hiezu nöthigen Gelegenheit oder Geschicklichkeit mangelt, zu allen Zeiten seine Theeblätter hinbringen und daselbst trocknen lassen kann. Ein jedes dieser Gebäude enthält zehn bis zwanzig kleine Oefen, die ohngefähr drey Fuß hoch sind und deren jeder oben auf der Spitze eine große flache eiserne Pfanne hat. Einige Schriftsteller sind der Meynung, daß diese Pflanzen von Kupfer wären, und daß der Grünspan, der sich an das Kupfer anleget, die grüne Farbe des Thees erhöhete. Ich bin aber durch Versuche, die ich weiter unten anführen werde, überzeugt worden, daß sich dieses nicht so verhält. Die Pfannen selbst sind viereckicht oder rund

d) Ebenderselbe Vol. II. p. 300. A. d. Verf.

e) Geschichte von Japan Vol. I. p. 374. A. d. Verf.

rund und an der Seite, welche über der Oefnung des Ofens ist, ein wenig herumgebogen. Dieses schützet nicht nur die Arbeiter und Blätter für dem Rauch des Ofens, sondern verhindert auch, daß die Blätter nicht herabfallen können.

Man hat auch noch außerdem einen langen niedrigen Tisch, der mit Matten bedeckt ist. Auf diesen werden die Blätter gelegt und von Arbeitern, die um den Tisch herumsitzen, zusammengerollet. Wenn die eiserne Pfanne durch ein in dem Ofen gemachtes kleines Feuer, bis auf einen gewissen Grad erhitzet worden, so thut man einige wenige Pfund Theeblätter auf dieselbe. Die frischen und saftigen Blätter prasseln sobald sie die Pfanne berühren, und es muß sie ein darbey stehender Arbeiter, so geschwind als möglich mit seinen bloßen Händen und dieses zwar so lange herumrühren, bis sie so heiß werden, daß er es nicht mehr für Hitze ausstehen kann. Sobald sich dieses ereignet, nimmt er die Blätter mit einer Art von Schaufel, die einem Fächer gleicht, vom Ofen wieder weg und schüttet sie auf die Matten denen Arbeitern vor, die sich mit ihrer Zusammenrollung beschäftigen. Diese nehmen immer einige wenige Blätter auf einmal und rollen sie mit ihren flachen Händen nach einer gewissen Richtung zusammen. Andere dabey stehende Arbeiter aber bewegen unterdessen die Luft über den Blättern

 immer

immer mit Fächern, damit solche desto geschwinder abkühlen und länger kraus bleiben.

Man wiederholet dieses Trocknen und Zusammenrollen ehe man den Thee in die Vorrathshäuser bringet, zwey bis dreymal oder noch öfterer, damit ja alle Feuchtigkeit aus den Blättern gänzlich verjagt und dieselben desto besser kraus bleiben mögen. Bey jedesmaliger Wiederholung des Trocknens wird immer die Pfanne weniger heiß gemacht, und das Trocknen selbst mit mehrerer Langsamkeit und Sorgfalt verrichtet. — Man muß auf diesen Umstand bey der Bereitung des feinen grünen Thees, um dessen grünen Farbe und seinen leicht vergänglichen Geschmack zu erhalten, besonders Acht haben. — Nach geschehener Trocknung werden die Theeblätter sortirt und sodann in die Wahrenhäuser zum Gebrauch der Innländer, oder um an die Ausländer verkauft zu werden, gebracht.

Man trinkt die Blätter von dem Ficki Thee, wie ich schon oben erwähnt, gepülvert, und es müssen daher solche zu einem gewissen Grad von Trockenheit geröstet werden. Da man einige von diesen Blättern, wenn sie noch sehr jung, zart und klein sind sammelt, so werden sie erst in heißes Wasser gesteckt, sogleich aber wieder herausgenommen und hierauf getrocknet, ohne sie zusammenzurollen.

Die

Die Japanischen Bauern rösten ihre Theeblätter in irdenen Töpfen, wie dieses auch nach Eckebergs Erzählung in China in eisernen Kesseln geschiehet f). Da sie hierbey wenige Mühe und Kosten haben, so können sie ihren Thee wohlfeiler als andre verkaufen.

Um die Bereitung des Thees völlig zu Stande zu bringen, muß man denselben, wenn er schon einige Monate aufbehalten worden, wieder aus den Gefäßen herausnehmen, in die man ihn zuvor gethan hatte, und von neuem über einem gelinden Feuer trocknen, damit man ihm alle Feuchtigkeit, die noch in ihm befindlich ist, oder die er seitdem angezogen hat, benehmen möge.

Die gewöhnliche Gattung von Thee wird in irdenen Gefäßen, die eine sehr enge Oefnung haben, aufbewahret: bey der besten Gattung von Thee aber deßen sich der Kayser und der Adel bedient, geschiehet dieses in Porzellangefäßen. Der Bontsjaa oder schlechteste Thee wird von dem Landvolk in Strohkörbe gethan, welche die Gestalt von Fässern haben. Sie stellen solche in ihren Wohnungen oben unter das Dach, nahe bey dem Loch, durch welches der Rauch hinausgehet, und stehen in der Meynung, daß dieses dem Thee keinen Schaden brächte.

f) Am angeführten Orte.

Dieses sind die Umstände, die Kämpfer von der Art und Weise wie in Japan der Thee gesammelt und zubereitet wird, aufgezeichnet hat. Was das Verfahren der Chineser anbelanget, so hat dasselbe kein Reisender genau und weitläuftig beschrieben. Le Compte versichert in seiner Chinesischen Reise, daß um guten Thee zu haben, die Blätter zu einer Zeit gesammelt werden müßten, wo sie noch klein, zart und saftig wären. Die Chineser fangen, nach seiner Erzählung, gemeiniglich die Sammlung der Blätter im Monat März oder April an, nach dem die gute Witterung zeitlicher oder später einfällt. Sie setzen sie hernach dem Dampf vom heißen Wasser aus, um sie weicher zu machen und ziehen sie, sobald sie von dem Dampf durchdrungen worden sind, über Kupferplatten, die über einem Feuer liegen. Hierdurch werden sie, wie er sagt, nach und nach getrocknet bis sie braun werden und sich selbst auf die Art zusammenrollen, wie man es beym Thee wahrnimmt. Ich muß gestehen, daß ich sowohl wegen des Trocknens auf der Kupferplatte, als auch wegen des Umstands, daß sich die Theeblätter von selbst zusammenrollten, le Comptens Erzählung in Zweifel ziehe. Es ist unwahrscheinlich, daß die Theeblätter für sich selbst so vollkommen kraus werden sollten, als sie nach Europa gebracht werden.

Ich habe, wie ich schon oben erinnert, Gelegenheit gehabt, eine Reihe von in China verfertigten Gemälden durchzusehen, auf welchen der ganze Bau und Zubereitung des Thees vom Anfang bis zum Ende vorgestellet wird. Ohnerachtet diese Gemälde mit weniger Kunst verfertigt sind, so sieht man doch aus ihnen, daß der Theebaum meistens in bergigten Gegenden auf den felsichten Spitzen und steilen Anhöhen der Hügel wächset, zu welchen man nicht anders als mit vieler Schwierigkeit gelangen kann. Die Mühe, welche sich die Chinesen geben, zu dem Ort, wo die Theestauden wachsen, Wege zu machen, Gerüste aufzurichten, ja sogar, wie ich oben erzählet, die in diesen Büschen sich aufhaltenden Affen zu reizen und dahin zu bringen, daß sie Zweige herabwerfen, zeigen, daß in diesen Gegenden der beste Thee wachsen muß. Nach eben diesen Gemälden zu urtheilen erlangt der Baum selten eine größere als Mannshöhe. Diejenigen, welche sich mit der Sammlung der Theeblätter beschäftigen, stehen in diesen Gemälden allemal auf der Erde. Sie bedienen sich zwar einiger Haken, die an Stöcken befestiget sind, es scheint aber, daß sie damit mehr die Zweige an sich ziehen, wenn solche über Bächen, Flüssen oder andern Oertern hängen, wo man nicht hinkommen kann, als daß sie die Spitzen oder die obern

Zweige der Bäume auf die Erde durch solche herabbeugen sollten.

Sobald man die Blätter gesammelt hat, werden solche gleich sortirt, und hernach fast auf eben die Weise zubereitet, als es in Japan, nach dem was wir aus Kämpfern angeführet, geschiehet. Man errichtet in den darzu bestimmten Häusern eine Reihe von Oefen, wie in einem Laboratorium oder einer großen Küche, wo die Arbeiter zugleich mit befindlich sind und die Blätter in den Pfannen selbst zusammenrollen. Es scheint, daß die Chineser das Trocknen wiederholen. Sie verrichten auch solches mit denen Theeblättern, die sie in flache Körbe ausbreiten in der Sonne und sondern die größern von den kleinern Blättern, und diese wieder von dem Staube, durch Siebe von einander ab.

Die Chineser thun die feinern Gattungen vom Thee in conische Gefäße, die den Zuckerhüten gleichen, aus Tuttanego, Zinn, oder Bley verfertigt und mit Matten von Bambusrohr auf eine artige Weise umflochten sind. Man bedient sich aber auch viereckigter hölzerner Büchsen darzu, die mit dünngeschlagenem Bley, trocknen Blättern und Papier überzogen sind, auf welche Art man den Thee in auswärtige Länder verführet. Der gemeine Thee wird in Körbe gethan und aus solchen, sobald als er an die Europäer verkauft

wird, in Kisten gepackt. Dieses geschiehet von chinesischen Arbeitsleuten mit bloßen Füßen, eine Sache die, so wie andere von Osbeck erwähnte Umstände, ziemlich ekelhaft ist [g].

Eins muß ich zum Ruhm der Chineser noch hinzusetzen und dieses ist, daß jede Familie, sobald die Sammlung der Theeblätter vorbey ist, ihre Dankbarkeit gegen den Schöpfer durch ein besonderes Fest, Opfer u. s. w. zu erkennen giebt.

Ich komme nun auf die verschiedenen Sorten und Varietäten des Thees. Ich habe schon oben erwähnet, daß man zu der Zeit, wo man die Theeblätter sammelt, dieselben in verschiedene Sorten abtheilet. Diese Sorten werden noch mehr dadurch vervielfältiget, daß man sie wieder nach der verschiedenen Güte der Zubereitung absondert [h]. — Die Europäer machen weniger Gattungen und zählen gemeiniglich nur drey Hauptsorten von dem grünen Thee und fünfe vom Theebou.

I. Vom grünen Thee hat man

1) Bing, Kaiserthee oder Theeblumen. Er hat ein großes lockeres Blatt von einer lichtgrünen Farbe und einen schwachen angenehmen Geruch.

2) Hey-tiann oder Hay-ki-ong, den man in

g) Osbeck S. 209. u. f.

h) Du Halde Vol. IV. p. 21. Osbeck S. 205 u. f.

in Europa Hayson, oder nach dem Namen eines Kaufmanns, der ihn zuerst aus Ostindien nach Europa gebracht [i]) auch Heysang nennet. Die Blätter desselben sind enge zusammen gerollet und klein und er hat eine grüne Farbe die etwas ins Blaue fällt. Die Chineser haben noch eine andere Sorte Heysonthee, die sie Heysan utchin nennen und die sich von dem Heyson (Heysonsking nach Osbeck) an den schmalen und kurzen Blättern unterscheidet. Eine andere Gattung nennen sie So-be, die lange und schmale Blätter hat.

3) Singlo (oder Sånglo auch Singtia bey den Chinesen) wird so von dem Orte, woher er kömmt, genennet. Dieses geschiehet auch bey mehrern Arten [k]).

II. Vom Thebou oder braunen Thee.

1) Sutschong (Soo chuen oder Soatchuen) den die Chinesen Soatyang oder Su-tjann nennen. Er ertheilt dem Wasser

i) Vielleicht kömmt auch dieser Name von der chinesischen Benennung. A. d. Ueb.

k) Osbeck erwähnt noch einer Gattung grünen Thee, Tiö-Te, die wie Erbsen zusammengerollet ist. A. d. Ueb.

Wasser eine gelbgrüne Farbe. — Die Gattung, die man Padre-Sutschang nennet, hat noch einen feinern Geruch und Geschmack als der gemeine Sutschong. Die Blätter dieses Thees sind groß, gelblicht, nicht zusammengerollet, sondern ausgebreitet und in Papier zu halben Pfunden eingepackt. Er wird gemeiniglich durch Caravanen zu Lande nach Rußland verführet, weil er, wenn man ihn auf der Seereise nicht auf das Beste in Acht nimmt, leicht verdirbt [1]. Dieser Thee ist in England selten.

2) Camho oder Soumlo, welchen Namen er von dem Ort führet, wo er wächset, ist eine starkriechende Gattung, die einen Veilgengeruch hat. Sie färbt das Wasser nur blaß.

3) Congo oder Bongso. Dieser hat ein größeres Blatt als der Peko-thee und sein Aufguß eine etwas dunklere Farbe. Im übrigen aber gleicht er an Farbe dem gemeinen Theebou, nur sind seine Blätter feiner und die ganze Sorte theurer. — Es giebt auch eine Gattung Thee, die den Namen Lin-kisam führet, die schmale

1) Man nennet ihn daher auch in Deutschland und Rußland gemeiniglich Caravanenthee. A. d. Ueb.

schmale rauche Blätter und Stiele hat. Man gebraucht dieselbe, wie Osbeck sagt m), selten für sich allein, sondern gemeiniglich nur zur Verbesserung anderer Sorten. Die Chineser können Kongothee zu Pecko machen, wenn sie zu dem erstern nur etwas Linkisäm setzen.

4) Der Pecko oder Pecku Thee, den die Chineser den Namen Bockho oder Packho beylegen, wird von den übrigen Gattungen dadurch unterschieden, daß ihm kleine weiße Blumen beygemischt sind n).

5) Der gemeine Te Bo-he, den man insgemein Theebou heißet, führt bey den Chinesern den Namen Moji o). Taokijänn ist die beste Gattung desselben, eine schlechtere aber wird Ankoy von einem Orte dieses Namens genennet. In dem Distrikte von Hoonam bey Canton wächst

m) Siehe 207.

n) Nach Osbeck bestehet er aus punktirten Blättern. Er ist gelinde und soll die wenigste Hitze verursachen. A. d. Ueb.

o) Der gute Thebou riecht angenehm, ertheilt dem Wasser sehr geschwind eine bräunlichte Farbe und besteht aus gleichgefärbten Blättern: sind aber einige derselben schwarz, so ist es eine schlechte Anzeige. S. Osbeck am angef. Orte. A. d. Ueb.

wächst ein sehr schlechter Thee, von dem die getrockneten Blätter theils gelblicht, theils bräunlicht und der Geschmack sehr unangenehm ist. Die Chineser nennen ihn Hoonam oder Kuli-Thee.

III. Außer dem grünen Thee und Theebou wird auch noch eine andere Gattung nach Europa gebracht, die nicht aus zusammengerollten Blättern besteht, sondern wo aus dem Thee eine Art von Masse gemacht und aus solcher Kuchen oder Kugeln von verschiedener Größe verfertigt worden sind.

1) Die größte Gattung dieser Theekuchen, die ich gesehen, wog ohngefähr zwey Unzen und sie war dem Geschmack nach völlig dem guten Theebou ähnlich.

2) Eine andere Gattung, die aus einer Sorte grünen Thee verfertigt ist, wird Tio-Tee genennet. Sie besteht aus runden kleinen Kugeln, die ohngefähr die Größe einer Erbse haben. (Siehe oben S. 44. k)

3) Die kleinste Sorte wird wegen Kleinheit der Kugeln Schießpulver-Thee (gun powder Tea) in England genennt.

Die Chineser bereiten auch aus dem Thee eine Art von Extract, welches sie, in einer Menge Wasser aufgelöset, als eine Arzney verordnen und

ihm viele gute Würkungen zuschreiben. Sie bedienen sich desselben in Fiebern und vielen andern Krankheiten, wo sie einen starken Schweiß erregen wollen. Aus diesem Extract werden zuweilen kleine Kugeln verfertiget, die nicht viel breiter als ein Groschen sind, bisweilen aber werden auch ziemlich große Rollen daraus gemacht p).

Ich habe schon oben zu Anfang dieses Hauptstücks erwähnet, daß es nur eine einzige Gattung des Theestrauchs giebt, von welcher alle diese hier erzählten verschiedenen Sorten kommen. Kämpfer, der auch dieser Meynung zugethan ist, schreibt die Ursache der verschiedenen Eigenschaften dieser Sorten, blos dem Unterschied des Bodens und der Wartung des Theestrauchs, dem Alter in welchem die Blätter gesammelt werden und ihrer verschiedenen Bereitung zu. Es ist nicht zu läugnen, daß alle diese Umstände auf den Thee mehr oder weniger Einfluß haben müssen, es ist aber doch noch immer zweifelhaft, ob man aus ihnen alle die verschiedenen Eigenschaften dieser Gattungen erklären kann.

Ich habe alle die verschiedenen Sorten vom grünen Thee und Theebou, die ich mir nur verschaffen konnte, mit warmen Wasser aufgegossen, hernach aber auf Papier ausgebreitet und ihre Größe

p) Man sehe auch von diesem Extract unten im zweyten Hauptstück. A. d. Ueb.

Größe und Bau mit einander zu vergleichen und hierdurch den Unterschied ihres Alters zu bestimmen. Ich fand, daß die Blätter vom grünen Thee so groß als die vom Theebou und fast eben so fasrigt waren. Es kann uns dieses auf die Vermuthung bringen, daß die Ursache ihrer verschiedenen Eigenschaften, nicht sowohl auf der Verschiedenheit ihres Alters, als vielmehr auch auf andern Umständen beruhet.

Man weiß, daß hier in Europa, der Boden, Bau und die der Sonne mehr oder weniger ausgesetzte Lage, einen großen Einfluß auf alle Gattungen von Vegetabilien hat. Dieser Unterschied findet sich nicht nur zwischen denen in einer Provinz, sondern auch sogar in einer kleinen Gegend wachsenden Pflanzen. In Japan, vornehmlich aber in dem auf dem festen Lande gelegenen und so großen chinesischen Reich, wo die Luft in einigen Gegenden kalt, in andern gemäßigt und in noch andern außerordentlich heiß ist, muß dieser Unterschied noch weit stärker seyn. Unterdessen hat doch nach meiner Meynung auch die verschiedene Art der Zubereitung einen großen Einfluß auf die verschiedenen Eigenschaften des Thees.

Ich habe von einigen in Europa gezogenen Theepflanzen die Blätter auf die Weise getrocknet, wie solches von den Chinesern geschiehet, und es waren dieselbe dem aus China gebrachten Thee so

gleich, daß niemand einen Unterschied in der Farbe und Geschmack des daraus verfertigten Aufgusses bemerkte. Einige Blätter wurden völlig kraus und nahmen eine so schöne grüne Farbe an, daß sie dem besten grünen Thee gleichten, da andere, die ich zu gleicher Zeit mit austrocknete, mehr dem Theebou ähnlich wurden. Bey einem gewissern mäßigen Grad von Hitze behalten die Blätter ihre grüne Farbe und Geruch besser, als wenn man sie zu gähling austrocknet. Man muß aber in dem erstern Fall das Rösten öfterer wiederholen. Ich wollte aber doch nicht, daß man sich auf die wenigen von mir gemachten Versuche zu sehr verließe, vielmehr wünsche ich, daß man noch fernere Untersuchungen hierüber anstellen mag, da diese ganze Sache in künftigen Zeiten für England weit wichtiger werden kann.

Man sollte sich Mühe geben zu entdecken, ob nicht vielleicht die Chineser, ehe der Thee auswärts verschickt wird, den mancherley Gattungen desselben durch gewisse Künste denjenigen verschiedenen Geruch und Geschmack zu geben wissen, der jeder Sorte eigen ist. Die Farbe des Aufgusses vom feinen Theebou hat fast eben die Farbe, als der Aufguß vom grünen Thee. Es haben mir auch verschiedene einsichtsvolle Personen, die sich einige Jahre in Canton aufgehalten, versichert,

daß

daß die Blätter des um diese Stadt wachsenden Theestrauchs, so lange sie noch auf der Staude säßen, wenig Geruch hätten. Eben dieses bemerkt man auch an denen in England befindlichen Theestauden, wie auch aus denen in China aufgelegten und aufgetrockneten Blättern. Unterdessen kann man doch hieraus nicht mit völliger Gewißheit behaupten, daß der besondere Geruch, welchen jede Gattung des Thees, so bald sie aufgetrocknet ist, zeiget, blos eine Würkung der Kunst sey, da auch manche von unsern Pflanzen, z. B. viele Gräser, wenig oder gar keinen Geruch haben, so lange sie noch nicht getrocknet und zu Heu gemacht worden sind. Unter einer Reihe von chinesischen Gemälden, welche das ganze bey der Sammlung und Zubereitung des Thees übliche Verfahren vorstellen und die einer meiner Freunde besitzet, findet sich unter andern eins, auf dem, wie es scheint, Chineser abgebildet sind, welche die verschiedenen Gattungen des Thees von einander absondern und in der Sonne trocknen. Bey solchen stehen einige Körbe, in denen eine sehr weiße Substanz und dieses in einer ziemlichen Menge befindlich ist. Ohnerachtet nun der Gebrauch dieser Substanz und auch ihre Natur ganz unbekannt sind, so ist es doch glaublich, daß man sich derselben zur Bereitung des Thees mit bedienet, da die Chineser in ihre Gemälde selten

etwas anders als solche Dinge bringen, die auf das was in solchen vorgestellet wird, eine besondere Beziehung haben.

Einige, welche der Meynung sind, daß der grüne Thee auf Kupferplatten geröstet würde, haben die grüne Farbe desselben dem sich auf diesen Platten erzeugenden Grünspan zugeschrieben. Es ist aber dieses ungegründet, da das dem Aufguß von diesem Thee beygemischte flüchtige Alkali die Farbe desselben nicht im geringsten verändert, ohnerachtet wenn nur der hundertste Theil eines Grans von Kupfer in einem ganzen Nösel von einer Feuchtigkeit aufgelöset ist, solche schon durch dieses Alkali blau wird q). Ich habe selbst mit dem feinsten Kaysertthee Versuche darüber angestellet und nicht die geringste Spur von einem darinnen befindlichen Kupfer entdecken können.

Andere z. B. Boerhaave r) haben diese grüne Farbe einem dem Thee beygemischten grünen Vitriol zugeschrieben. Da aber derselbe nichts anders als ein durch die Verbindung der Säure mit dem Eisen entstandenes Salz ist, so würde dieser Eisenvitriol die Blätter sogleich schwarz machen und der aus ihnen bereitete Aufguß eine dunkle Purpurfarbe zeigen. Ich erinnere mich, daß eine Gesellschaft guter Freunde, die auf

q) Siehe die englische Ausgabe von Neumanns Chymie durch Lewis p. 62.

r) *Short* on Tea p. 16.

auf dem Lande zusammen Thee trinken wollten, sehr erschrack, da das in den Kessel gegossene Wasser sogleich so schwarz wie Dinte wurde. Die Ursache dieses Zufalls, welcher diese Gesellschaft um ihren Thee brachte, lag blos darinnen, daß man das Wasser zu solchem aus einem Brunnen geholt hatte, der etwas Eisen enthielt.

Mir ist es nach meiner Meynung viel wahrscheinlicher, daß man dem Thee mit einer vegetabilischen Substanz seine grüne Farbe mittheilet.

Ich komme nun auf die Art und Weise, auf welche die Chineser und Japoneser den Aufguß vom Thee zubereiten und bey dem Trinken desselben verfahren. Beyde Völker bedienen sich, wie Kämpfer versichert [s]), des Thees nicht eher, als bis derselbe schon wenigstens ein Jahr alt ist, weil die frischen Blätter narkotisch sind und die Sinne verwirren. — Die Chineser schütten heißes Wasser auf die Blätter und gießen solches hernach auf eben die Weise ab, wie die Europäer zu thun pflegen, die es von ihnen gelernt haben. Sie trinken aber den Aufguß so vor sich, ohne Zucker oder Milch hinzu zu thun [t]). — In Japan hin-

s) Siehe dessen Amoen. exot. p. 625. und in seiner Japanischen Geschichte im Anhang des zweyten Bandes S. 10. und 16. A. d. Verf.

t) Osbeck S. 256. der deutschen Ausgabe.

hingegen wird der Thee vermittelst einer Handmühle zu einem sehr feinem Pulver gemahlen, und hernach mit heißem Wasser vermischt, so daß ein ganz dünnes Muß daraus wird, unter welcher Gestalt er, und zwar hauptsächlich von dem Adel und reichen Personen, genossen wird. Man verfähret bey der Bereitung und Vertheilung desselben an die Gesellschaft auf folgende Weise. Man setzt das Theegeräthe vor die Gesellschaft, unter welchem auch das Theepulver in einer Büchse befindlich ist. Sodann füllet man die Tassen mit warmen Wasser und nimmt so viel von dem Pulver, als auf der Spitze eines Messers von mittlerer Größe liegen kann, aus der Büchse heraus und thut es in jede Tasse. Hier wird es, vermittelst eines besondern artig gemachten und gezähnten Instruments, so lange herumgerührt und mit dem Wasser vermischt, bis es schäumet, in welchem Zustand es der Gesellschaft gereichet und so lange es noch warm ist, getrunken wird. Man nennt diese Gattung von Thee Kritsjaa, das ist dicken Thee, um sie von dem durch den Aufguß bereiteten zu unterscheiden. Aus dem was Du Halde erzählet [u]), erhellet, daß diese Art den Thee zu trinken nicht blos in Japan, sondern auch in einigen Gegenden von China gebräuchlich ist. Unterdes-

u) Siehe dessen chinesische Geschichte T. IV. p. 22. A. d. Verf.

terdessen wird auch in Japan aus einer schlechten Sorte des Thees ein Aufguß bereitet und auf eben die Weise als in China getrunken.

Das gemeine Volk, das eine schlechtere Gattung des Thees gebrauchet, kochet solchen einige Zeit in Wasser und bedienet sich nachher desselben zu seinem gewöhnlichen Getränke. Sie hängen zu diesem Endzweck gleich des Morgens früh einen Kessel mit Wasser über das Feuer. In den Kessel thun sie den Thee, der entweder in einem Beutel befindlich ist, oder durch ein Körbgen von einer gehörigen Größe auf den Boden des Gefäßes gedruckt wird, so daß man das Wasser darüber abgießen kann. Man bereitet blos aus dem Bantsjaa Thee, d. i. aus denen Blättern von der dritten Sammlung, den Thee auf diese Weise, weil deren Bestandtheile fixer sind, daher denn auch ihre Kräfte nicht so gut durch den bloßen Aufguß herausgezogen werden können.

Der Thee ist das gemeine Getränke aller sich mit Handarbeiten beschäftigenden Personen in China. Auf allen chinesischen Bildern sieht man nicht leicht eine Arbeit vorgestellt, ohne daß nicht zugleich den Arbeitern der Thekessel und Theetasse entweder gereicht wird, oder bey ihnen auf der Erde stehet. Schnitter, Drescher und alle sowohl in freyer Luft als in Häusern befindliche Arbeiter haben allemal den Thee bey sich. — In Japan

sind auf den Landstraßen und an allen volkreichen Ortern, ja auch sogar mitten in den Feldern und in Wäldern, wenn viel Personen dahin kommen, Gebäude errichtet, worinnen man Thee bereitet und verkaufet, da man auf Reisen fast nichts anders als Thee trinket x).

In Japan wird es als ein Stück einer guten und feinen Erziehung angesehen, den Thee auf eine artige Weise und mit Anstand zuzubereiten und der Gesellschaft vorsetzen zu können. Es werden daher Personen von beyderley Geschlechte hierinnen von gewissen besondern Lehrmeistern auf eben die Weise unterrichtet, als solches in Europa in Ansehung des Tanzens und andrer Dingen geschiehet, die man zu einer guten Auferziehung rechnet.

Sowohl die Neugierde als auch die Absicht, die für den Thee jährlich nach China gehenden Summen zu ersparen, haben die Europäer bewogen, sich alle mögliche Mühe zu geben, auch in Europa den wahren Theestrauch, oder doch wenigstens eine andere demselbigen am nächsten kommende Pflanze zu entdecken y).

Simon

x) Siehe dessen Geschichte von Japan Vol. II. p. 428. A. d. Verf.

y) Ich habe in diesem ganzen folgenden Stücke vielerley kleine

Simon Pauli, ein Arzt und Kräuterkundiger, welcher sich zu Coppenhagen aufhielt, war der erste, welcher den wahren Theestrauch in Europa entdeckt zu haben glaubte. Da derselbige einige Theeblätter aufwickelte, und fand, daß solche den Blättern des sogenannten niederländischen Myrtenstrauchs [z] gleichten, so gab derselbige eine Schrift von dem Nutzen und Mißbrauch des Tobacks und des Thees [a] heraus, in welcher er behauptet, daß der Thee nichts anders als die Blätter von diesem Strauche wären. Er vertheidigte auch diese Meynung, ohnerachtet ihm nicht nur von vielen widersprochen [b], sondern

kleine Verbesserungen und Zusätze gemacht und solche um nicht zu lange Anmerkungen zu machen, bisweilen gleich in den Text mit eingerückt. A. d. Ueb.

z) *Myrica gale.* LIN. Myrtus brabantica, Chamaeelaeagnus. DODON. Brabantischer Post. Niederländischer Myrtenstrauch, deutscher Kerzenbeerstrauch, Torfmyrte, Gagel. Fr. Sumac sauvage de Plin. Engl. Dutch Myrtle, Gale. Er wächset in den nordlichen Gegenden auch bey uns in Morästen ziemlich häufig, die frische Pflanze hat einen narkotischen Geruch, der in der getrockneten schwächer und angenehmer ist. Man sehe Gleditschens Forstwissenschaft I. Theil. S. 412. A. d. Ueb.

a) De usu et abusu Tabaci et herbae Theae, Argent. 1665. und 1681. 4. auch Englisch 1746.

b) Z. B. Von B. *Albinus* in seiner Diss. de Thea, Francof. ad Viadr. 1684. A. d. Ueb.

dern auch ihm und D. Menzeln zu Berlin von D. Cleyern aus Ostindien aufgetrocknete Theepflanzen zugeschickt wurden [c].

Labat glaubte auf den antillischen Inseln und zwar auf Martinique, den Theestrauch entdeckt zu haben, er versichert auch, er hätte aus China selbst Saamen erhalten und eben diesen Strauch daraus erzogen [d]. Allein man sieht aus seiner eigenen Erzählung, daß es nichts anders als der sogenannte wilde westindianische Thee [e] gewesen, der in diesen Gegenden ziemlich häufig ist und dessen man sich auch daselbst statt des Thees öfters bedienet.

Es werden auch sowohl in China [f] als in Westindien [g] von verschiedenen andern Bäumen und

c) Siehe die Act. Hafnienf. An. IV. Dec. I. n. 1. Ephemerid. Nat. Cur. Dec. II. Ann. IV. A. d. Ueb.

d) Voyage aux Isles de l'Amerique Vol. III. p. 466.

e) Es ist dieses die *Capraria biflora* LIN. *West India Tea* SLOAN. Jamaic Vol. I. p. 209. A. d. Ueb.

f) In China trinken die Armen, wie Osbeck erzählt, den Aufguß von den Blättern vom Rhamnus Thea, oder auch von einer Art Moos, S. 210. 302. A. d. Ueb.

g) Z. B. Viburnum cassinoides LIN. Cassine oppositi folia MILL. Fr. Thée de Caroline. Engl. Hysson Tea, Cassioberry bush. Carolinischer Theebaum.

Prinos giaber LIN. auch Carolinischer Theebaum, Peruanerthee. Englisch Euergreen Cassine. Carolina oder South-Sea Tea. S. Hausvater 5. B. S. 233.

und Gewächsen die Blätter als Thee getrunken. Vornehmlich aber gehört der sogenannte Paraguaythee hieher [h]), der in dem südlichen America so stark gebraucht wird.

Man hat diese und andere ausländische Stauden oft für den wahren Thee fälschlich ausgegeben. Keine Pflanze aber hat mit dem Thee mehr Aehnlichkeit als diejenige, welche Kämpfer unter den Namen Tsubakki beschreibet. Zwey dergleichen Gewächse wurden als ächte Theestauden im Jahr 1755 von dem Herrn Lagerström nach Schweden gebracht, es zeigte aber ihre Blüthe, daß es die Camellia Japonica war [i]). Die Blätter dieser Pflanze gleichen den Theeblättern so sehr, daß sich, wie Linne selbst gestehet [k]), der geschick-

Ceanothus americanus LIN. der glatte Celaster. Engl. New Yersey Tea. Carolina Spiraea.

Gualtheria oder Gaultheria procumbens. LINN. In Canada, Pollom, Schwed. Thebuske.

Einige andere werden unten vorkommen.

h) Nach einigen ist der rechte Paraguaythee, Jesuiterthee, oder Apalachine von der Cassine peragua LIN. — Linne selbst erklärt in den Amoen. Acad. Vol. VII. p. 244. den Prinos glaber dafür, s. die vorhergeh. Anm. — Man trinkt gleichfalls in Mexico die Blätter von dem Chenopodium ambrosioides LIN. das man auch bey uns Paraguay-oder Jesuiterkraut zu nennen pfleget. A. d. Ueb.

i) Siehe oben die Vorerinnerung.

k) Amoen. acad. T. VII. p. 251. ELLIS direct. p. 28.

geschickteste Kräuterkenner hierinnen betrügen könnte: nur sind die Blätter von der Camellia ein wenig breiter als die Theeblätter. Sie sind auch, wie ich an einer vor kurzer Zeit aus China gebrachten Pflanze gesehen habe, an der Spitze ausgezackt und also noch leichter mit dem Thee zu verwechseln. Kämpfer bemerket [l], daß man die Blätter von einer kleinen Gattung des Tsubakki, die er Sasanqua nennt, trocknete und mit dem Thee vermischte, um ihm einen guten Geruch zu geben [m].

Man hat auch noch die Blätter verschiedener Europäischer Pflanzen statt des Thees, wegen der Gleichheit, die sie in der Gestalt oder im Geruch und Geschmack mit demselben haben, empfohlen. Unter diese gehören hauptsächlich verschiedene Gattungen des Ehrenpreises und einige damit verwandte

l) Amoen. exot. p. 858.

m) Krause empfiehlt die Blätter der Canadischen Spierstaude mit Johanniskrautblätter (Spiraea hyperici folia LIN.) die er Labrador Thee nennet, statt des Thees und behauptet, daß sie in America als Thee getrunken würde. Es scheint aber, daß er sie mit einer der oben genannten Pflanzen verwechselt. Unterdessen hat er doch Versuche damit gemacht, nach welchen sie einen angenehmen Theegeschmack haben und im Geruch dem ordinairen Thee beykommen soll. Siehe dessen Unterricht von der Gärtnerey S. 539. Diese Pflanze kömmt auch sehr gut bey uns fort. A. d. Ueb.

te Pflanzen, als der gewöhnliche [n]), die Art die man wilde Gamanderlein oder Wiesenbathengel nennet [o]), der Bathengel [p]) u. s. w. —

Ferner die Blätter von Heidelbeeren und Preuselbeeren, [q]), die aber sehr zusammenziehend sind, Salbey, Betonien, Kreuzblume, Odermennige, wilde Rosen [r]), wild Erdbeerkraut [s]), Huflattig, Waldmangold (pyrola), Schlüsselblumen, verschiedene Gattungen von Frauenhaar und mit ihm verwandte Kräuter [t]), ingleichen Bergsannikel, Lungenkraut, Leberkraut, heidnisch Wundkraut, Scabiosen, Augentrost, Grundheil, Citronen-

n) Veronica officinalis, LINN. Man sehe davon Joh. Frank, Veronica Theizans, Coburg. 1700. 12. Friedr. Hoffmann Diss. de infusi veronicae efficacia praeferenda herbae Theae, Halae 1694. Linne aber behauptet, sie sey zu zusammenziehend. S. Amoen. VII. p. 247. A. d. Ueb.

o) Veronica chamaedrys, *Linn.* Teucrium spurium. Noch besser soll die Veronica prostrata seyn. S. Linne.

p) Teucrium chamadrys. LIN. Siehe Gohl Act. Berol. Vol. II. Dec. I. p. 125. Teucrium verum.

q) Vaccinium myrtillus. Vaccinium vitis idaea LIN.

r) Sonderlich von der Rosa eglanteria.

s) Dieses muß im May und April gesammelt und vorsichtig getrocknet werden. A. d. Ueb.

t) Z. B. die Mauerraute, Asplenium ruta muraria LIN. In Canada wird sonderlich das Adianthum Canadense getrunken. A. d. Ueb.

nenmelisse, die Blätter von Ackerbeeren [u]), Wohlgemuth, Quendel oder Feldkümmel [x]), Schlehdorn [y]) und viele andere mehr [z]).

Es mögen nun aber von diesen Pflanzen würklich einige gesünder als der Thee seyn oder nicht, so finden wir doch, daß anjetzt von dem König bis zu dem geringsten Mann, fast jedermann sich blos des wahren asiatischen Thees bedienet.

Man hat, wie ich schon oben erinnert, es sehr oft, jedoch aber fast allemal mit schlechtem Erfolg versucht, den Theestrauch nach Europa zu bringen. Dieses rührte theils von der übeln Beschaffenheit der Saamen selbst, theils aber auch davon her, daß man es nicht recht verstand, wie man diese Saamen lange genug und zwar immer in einem solchen guten Zustande erhalten sollte, daß sie, wenn man sie nachher steckte, noch immer aufgehen könnten. Wenn die Saamen selbst schlecht sind, so ist alle weitere Mühe und Sorgfalt ganz vergeblich. Man muß daher gleich in China

u) Rubus arcticus LIN.

x) Diesen empfiehlt sonderlich Cullen in seiner Mat. med. A. d. Ueb.

y) Linne p. 244.

z) Z. B. Katzenpfötchen (gnaphalium) Waldrebe (clematis) u. s. w. — Man sehe auch Neumanns Chymie durch Lewis p. 375.

China Sorge tragen, sich frische, gesunde, reife und solche Saamen zu verschaffen, die weiß, fett und inwendig feucht sind.

Zu den wenigen jungen wahren Theepflanzen, die wir in England besitzen, ist man auf zweyerley Arten gekommen. Die eine ist, daß man die Saamen, nachdem man solche in der Sonne gut getrocknet, in Wachs einschließet: die andere aber, daß man solche, indem sie noch in ihren Capseln eingeschlossen sind, in sehr enge lakierte Dosen von Zinn, Eisen oder Tuttanego thut und so nach Europa verführet a).

Beyde

a) Siehe J. Ellis directions for bringing ouer seeds and plants from the East Indies, worinnen man sehr gute Regeln von dem was bey der Sammlung und Wahl der Saamen sowohl, als auch in Ansehung der Verwahrung derselben zu beobachten ist, findet. Man sehe auch: The naturalists and trauellers companion u. s. w. im dritten Abschnitt — Ich muß hierbey bemerken, daß die beste Art die Blumen von Pflanzen aus Indien nach Europa unverletzt zu bringen, darinnen bestehet, daß man sie in Weingeist, Rum oder guten Brandtewein thut. Ellis hat in der oben angeführten Abhandlung dieser leichten Methode keine Erwähnung gethan, es wird aber solches, wie man mich versichert, in einer neuen Ausgabe geschehen. Er erhielt selbst die Blumen von der neuen Gattung von Sternanis aus Florida, die er im sechzigsten Bande der philosophischen Trans-

Beyde Methoden aber haben nicht allemal, selbst wenn man sowohl zur Erlangung frischer Saamen, als auch zur Verwahrung derselben die größte Sorgfalt anwendet, den gewünschten Erfolg. Man thut daher am besten, daß man auf den Schiffen, wenn solche eben von Canton abseegeln, reife Saamen in eine leichte Erde säet, und sie mit Drath bedeckt, damit nicht Ratten und andere solche schädliche Thiere darzu kommen können. Man muß wo möglich die Kästen, worinnen die Saamen befindlich sind, auf den Schiffen so setzen, daß sie nicht zu viel Luft haben, noch von den Wellen besprützt werden. Auch muß man die Erde nicht zu trocken und hart werden lassen, sondern sie von Zeit zu Zeit mit etwas frischem oder Regenwasser begießen. Sobald die jungen Pflanzen aufzugehen anfangen, muß man sie feucht erhalten und vor der Sonnenhitze verwahren. Die meisten der anjetzt in England befindlichen Theepflanzen sind auf diese Art nach Europa gebracht worden, und obgleich allemal viel junge Pflanzen verderben werden, so ist dieses doch wahrscheinlicher Weise die beste und sicherste Art, auch unsern Ländern viele von denen chinesischen Gewächsen zu verschaffen, wovon dieses Land sowohl in Ansehung ihres Nutzens als Anse-

Transactionen beschrieben (Illyoium Floridanum) auf diese Weise. A. d. Verf.

Ansehens und Mannigfaltigkeit einen so großen Schatz besitzet.

Man hat noch eine andere Art, die bey einigen Nordamerikanischen Saamen geglückt ist. Nach solcher thut man die Saamen in einen nicht zu engen Kasten und zwar allemal so, daß eine Lage Moos darunter und eine andere Lage darüber befindlich ist, und füllet die Büchse nach und nach mit abwechselnden Schichten von Moos und Saamen an, so daß die Saamen wachsen und ihre Wurzeln in das Moos treiben können. Während der Reise kann man diesen Kasten an die Decke der Cajüte hängen, sobald aber solche hier angekommen, muß man die Saamen gleich in Scherbel thun, die mit gedüngter Erde angefüllt sind, doch aber etwas von dem Moos, in welchem sie gelegen, um sie herum lassen. Dieses Verfahren hat uns verschiedene Gattungen von Saamen in einem Zustande, worinnen sie noch zu fernerm Wachsthum geschickt waren, verschaffet, die sonst auf andere Art immer verdorben ankamen, und ich glaube daher man würde wohlthun, wenn man es auch bey dem Thee und und andern ostindischen Saamen versuchte. Damit dieses desto besser geschehen möge, so sollte man den Saamen von dem Thee, auf was vor eine Art man auch denselbigen vorher erhalten hat, bald nachdem das Schiff auf die Insel St. He-

lena angelanget, oder auch nachdem man den Wendezirkel des Krebses paßirt, unter dem dreissigsten Grad nördlicher Breite säen.

Die jungen Theepflanzen, die sich in denen um London herum liegenden Gärten befinden, wachsen in den Gewächshäusern des Winters sehr wohl fort, und einige vertragen auch sogar im Sommer die freye Luft. Bey vielen derselben sind die Blätter einen bis drey Zoll lang und haben eine schöne dunkelgrüne Farbe. Die jungen Zweige sind sehr saftig. Man wird daher aller Wahrscheinlichkeit nach in wenig Jahren viel Ableger von ihnen machen und dadurch die Anzahl der Pflanzen sehr vermehren können.

Viele ausländische Gewächse haben so wie die menschlichen Körper eine gewisse Zeit nöthig, ehe sie sich an die Veränderung des Clima recht gewöhnen können. Viele Pflanzen, die zuerst im Winter eine Bedeckung erforderten, stehen nun unsern härtesten Frost ohne Schaden aus, wohin unter andern die schöne Magnolia gehöret; und ich habe schon oben gesagt, daß es in Pekin zuweilen im Winter weit kälter als bey uns ist. Wir haben daher auch Ursache zu hoffen, daß der Theebaum sich in wenig Jahren an unser Clima gewöhnen, endlich aber so als wenn er ein einheimisches Gewächs wäre fortkommen wird, und daß, wofern das hohe Arbeitslohn es nicht verhindert,

mit

mit der Zeit dergleichen gar von uns ausgeführet werden kann b). Ein gleiches ist mit denen gemeinen Erdäpfeln geschehen, die aus America und Spanien zu uns gekommen sind. Gerard erzählt wie er zuerst einige in seinen Garten gepflanzet, die er an der Börse in London gekaufet, und daß man solche auf verschiedene Weise zubereitete c).

Wahrscheinlicher Weise würde der nordamericanische Sommer in Gegenden, die mit China in einer gleichen Breite liegen, dem Thee noch zuträglicher als unser Sommer seyn. Denn in China ist eben so, wie in einigen Theilen von Nord-America, die Hitze weit zeitiger als hier, so daß die Pflanzen schneller und frühzeitiger wachsen, daher denn die Zweige, wenn der Winter kömmt, schon eine gehörige und stärkere Festigkeit erlanget haben. In England aber kommen die Zweige später hervor und da der Winter bald darauf folgt, so erfrieren sie bey einem Grad der Kälte, der weit geringer als diejenige Kälte ist, die man in Pekin oder den kältern Gegenden von Nordamerica verspüret.

b) In China sind alle Lebensmittel sehr wohlfeil und ein Arbeiter der die Theeblätter sammelt, verdient, wie Osbeck saget, des Tages kaum sechs bis acht Pfennige, welche kleine Summe doch zu seiner Unterhaltung zureichet. A. d. Verf.

c) Siehe dessen Herbal, welches im Jahr 1597 herauskommen p. 780. A. d. Verf.

Zweytes Hauptstück.

Medicinische Geschichte des Thees, oder kurze Nachricht von dessen Arzneykräften und Würkungen auf den menschlichen Körper.

Da das Theetrinken zu einer allgemeinen Gewohnheit geworden ist, so kann auch jedermann, wenigstens was die Würkungen desselben auf seinen eignen Körper anbelanget, von solchen ein Urtheil fällen. Weil unterdessen die Leibesbeschaffenheit so mannigfaltig ist, als es verschiedene Menschen giebt, so muß auch der Thee eine eben so mannigfaltige und verschiedene Würkung hervorbringen. Und dieses ist die Ursache, warum die Meynungen von dem Nutzen und Schaden des Thees so sehr von einander abgehen.

Viele, die einmal ein Vorurtheil gegen den Thee gefasset haben, folgen in ihrem Urtheil demselben zu sehr und verdammen das Theetrinken als eine durchgehends schädliche Gewohnheit. Andere, die auf den entgegen gesetzten Fehler fallen, schließen von den Erfahrungen, die sie an ihrem eigenen Körper gemacht, auch auf die Wür-

kungen

kungen des Thees bey allen übrigen Personen: und legen diesem Aufguß und dessen Arzneykräften die größten Lobsprüche bey. Sonderlich sind die Meynungen der Aerzte von den Würkungen des Thees sehr von einander verschieden, indem einige denselben eben so sehr erheben als ihn andre tadeln. Und dieses muß bey allen denenjenigen Dingen geschehen, deren Werth man nicht durch Versuche und der Wahrheit gemäß erzählte Erfahrungen, sondern durch bloße Muthmaßungen bestimmen will.

Es giebt jedoch einige Aerzte, die diese beyden einander entgegen gesetzte Fehler vermeiden, und ohne den Thee durchgehends anzupreisen oder zu verwerfen, desselben Gebrauch zwar erlauben, jedoch aber auch den Schaden sehr gut einsehen, welchen derselbe hervorbringen kann. Es ist im gegenwärtigen Falle allerdings keine kleine, von aller Leidenschaft freye Klugheit nöthig, um die Gränzen des Nutzens und Schadens dieser Pflanze zu bestimmen. Eine große Menge Leute von allem Alter und Leibesbeschaffenheit trinken viele Jahre hindurch stark Thee, ohne daß sie die geringsten üblen Folgen davon verspüren. Andere hingegen empfinden, so oft sie nur etwas viel Thee genießen, gleich heftige Beschwerden davon.

Man kann aus denen chymischen Versuchen, die man mit dieser Pflanze anstellet, sehr wenig

 mit

mit Gewißheit schließen. Diejenigen Theile, von denen die schädliche oder nützliche Würkung des Thees hauptsächlich abzuhängen scheinet, sind wahrscheinlicher Weise sehr flüchtig und es stellet uns die chymische Zerlegung des Thees nur die gröbern Bestandtheile desselben dar. Ich habe die hier folgende Versuche mit der größten Sorgfalt angestellet, ich muß aber doch frey bekennen, daß sie uns nicht zureichend zeigen worinnen eigentlich diejenige angenehme erschlaffende und die heftigen Bewegungen der festen Theile des Körpers stillende Eigenschaft des Thees bestehet, die verursacht, daß er viele Personen so sehr erquicket. Eben so wenig aber sehen wir auch daraus, woher es kömmt, daß eben dieses Getränke bey andern Personen so viele schlimme Würkungen verursachet. Ueberhaupt kann eine sorgfältige Beobachtung der Folgen des Gebrauchs dieses Getränkes, uns bey dieser Untersuchung mehr Licht, als die mit dem Thee selbst angestellten chymischen und andern Versuche geben d).

Erster

d) Siehe T. *Percival's* Essays medical and experimental T. I. p. 132. u. f. der zweyten Ausgabe. A. d. Verf. Eine Uebersetzung davon ist in den Sammlungen auserlesener Abhandlungen für practische Aerzte im zweyten Bande das dritte Stück, in dem dreyßigsten und zwey und dreyßigsten Versuch. S. 10, 13. und 17. befindlich. A. d. Ueb.

Erster Versuch.

Ich nahm gleiche Theile von einem Aufguß von höchst feinem grünen Thee, von einem Aufguß vom ordentlichen Theebou, von der Feuchtigkeit, die bey der Destillation des Thees, nachdem das starkriechende Wasser davon abgezogen war, übergehet, (man sehe S. 72. I) und endlich von bloßem Wasser. Jede dieser Feuchtigkeiten that ich in ein besonders Gefäß und legte in jedes zwey Quentchen Rindfleisch von einem erst vor zwey Tagen geschlachtetem Stücke.

Das Rindfleisch, welches im bloßen Wasser lag, wurde in acht und vierzig Stunden faul, da hingegen in den drey übrigen Gläsern dasselbe noch etliche zwanzig Stunden frisch blieb und nicht eher als nach siebenzig Stunden Zeichen einer Fäulniß zeigte.

Zweyter Versuch.

Ich nahm soviel Gattungen vom grünen Thee und Theebou als ich nur bekommen konnte. Von zwey Quentchen Thee machte ich allemal einen Aufguß der vier Unzen betrug und that in jedem einen Gran Eisenvitriol [e]. Sobald dieses geschahe,

[e] Siehe Neumanns Chymie durch Lewis p. 377 der englischen Ausgabe, ingleichen *Short* on the nature and properties of Tea p. 29. A. d. Verf.

schahe, nahmen alle diese Aufgüße sogleich eine dunkle Purpurfarbe an.

Man siehet aus diesen Versuchen, daß sowohl der grüne Thee als der Theebou, nicht nur eine starke antiseptische (siehe den ersten Versuch), sondern auch zusammenziehende (siehe den zweyten Versuch) Würkung auf die todten thierischen Fasern zeigen.

Da ich unterdessen bemerket, daß der Gebrauch des Thees, hauptsächlich des sehr starkriechenden feinen grünen Thees, viele zarte und schwächliche Körper sehr angreift und entkräftet, so entschloß ich mich meine Versuche noch weiter fortzusetzen.

I) Ich nahm daher ein halbes Pfund sehr guten und starkriechenden grünen Thee und destillirte solchen mit bloßem Wasser. Ich erhielt dadurch eine Unze von einem sehr starkriechenden und ganz durchsichtigen Wasser, auf dessen Oberfläche gar kein Oel schwamm und welches, da ich etwas Eisenvitriol hinzuthat, (man sehe den zweyten Versuch) nicht das geringste Zeichen einer zusammenziehenden Eigenschaft zeigte.

II) Diejenige Feuchtigkeit, welche nach der Destillation dieses Wassers in dem Destillirgefäße zurückblieb, (siehe den ersten Versuch) dämpfte ich zur Consistenz eines Extracts ab. Es hatte solches einen schwachen Geruch, hin-

gegen

gegen aber einen sehr bittern und zusammenziehenden Geschmack. Die Menge dieses Extracts betrug ohngefähr sechstehalb Unzen.

Dritter Versuch.

1) Ich nahm das starkriechende destillirte Wasser (siehe oben I) und sprützte davon ohngefähr drey Quentchen in den Bauch und das zelligte Gewebe eines Frosches ein.

Nach zwanzig Minuten wurde der eine Hinterfuß des Frosches davon sehr angegriffen und es verlohr derselbe fast alle Bewegung und Empfindung [f]. Dieses dauerte bald vier Stunden und es blieb auch der ganze Frosch über neun Stunden in einer gewissen Unempfindlichkeit, bis er endlich nach und nach seine vorigen Kräfte und Lebhaftigkeit wieder bekam.

2) Ich wiederholte eben diesen Versuch mit derjenigen Feuchtigkeit, welche nach der Destillation des starkriechenden Wassers (I) übrig geblieben war. Es brachte aber dieselbe nicht die geringste merkliche Würkung hervor.

Vierter Versuch.

1) Ich entblößete den ischiadischen Nerven eines Frosches und öfnete auch den Unterleib desselben, worauf ich denn etwas von dem

f) SMITH de actione musculari Edinb. p. 46.

starkriechenden destillirten Wasser des Thees (s. I S. 72. wie auch den dritten Versuch 1) an diesen Nerven und die innere Fläche der Bauchhöle brachte. Nach einer halben Stunde wurden die Hinterfüße dieses Frosches gelähmet und unempfindlich und es starb solcher nach ohngefähr einer Stunde.

2) Ich wiederholte diesen Versuch mit der nach der Destillation zurückgebliebenen Feuchtigkeit (I S. 72. wie auch 1) im dritten Versuche) bey einem andern Frosche, es erfolgte aber nicht die geringste Unempfindlichkeit oder Lähmung darauf.

3) Ich lösete das zurückbleibende Extract (II) in Wasser auf und brauchte es auf die vorige Weise, allein es hatte solches nicht die geringste Würkung.

III) Alle diese Versuche beweisen, daß die narkotische und erschlaffende Kraft des Thees größtentheis von einem starkriechenden Bestandtheile desselben herrühret, welcher in dem grünen Thee, hauptsächlich aber in denjenigen Gattungen, die einen starken Geruch von sich geben, am häufigsten vorhanden ist — Ich gab zwey Drachmen von dem starkriechenden destillirten Wasser des Thees einer zärtlichen Person. Diese bekam bald darauf Uebelkeiten, Ekel, eine Mattigkeit und Schwachheit

im

im ganzen Körper u. s. w. Alle diese Zufälle hielten einige Stunden an. Es versichert mich auch solche, daß sie so oft sie von höchst feinen grünen Thee den Aufguß tränke, von eben diesen Zufällen beschwehret würde. — Ich weiß auch Beyspiele, daß andere Personen blos davon, daß sie an solchen Thee sehr stark gerochen, eben diese Zufälle bekommen haben.

Das was ich hier von dem in den feinen grünen Thee vorhandenem narkotischen Bestandtheil gesagt habe, wird noch dadurch bestätiget, daß die Chineser, wie ich oben im ersten Hauptstück erzählet, den Thee nicht eher gebrauchen, als bis derselbe schon ein Jahr alt ist, weil er nach ihrer Erfahrung, so lange er noch frisch ist, eine einschläfernde und giftige Eigenschaft besitzet g).

Da ich mich nicht unterstehe, aus diesen hier mitgetheilten Versuchen, die Würkungen des Thees mit Gewißheit zu bestimmen; so will ich aus dem, was uns die Erfahrung lehret, solche Erscheinungen zusammen suchen, die uns in Stand setzen können, von den Folgen des Thees auf

g) Arboribus certis primum gravis umbra tributa est
Vsque adeo, capitis faciant ut saepe dolores,
Si quis ea subter iacuit prostratus in herbis.
Est etiam in magnis Heliconis montibus arbor
Floris odore hominem tetro consueta necare.
LVCRET. Lib. VI.

auf den menschlichen Körper zu urtheilen und hieraus die deutlichsten Schlüsse zu ziehen, in wie weit desselben Gebrauch heilsam oder schädlich sey.

Der lange und beständige Genuß des Thees, den wir als einen Theil unserer Nahrungsmittel ansehen, machet, daß man vergißt zu untersuchen, ob auch dieses Nahrungsmittel noch einige Arzneykräfte besitzet. Ich will mich bemühen hier denselben aus beyden Gesichtspunkten zu betrachten.

Bey den meisten gesunden Personen bringet das Theetrinken keine merkliche schädliche Würkung hervor. Es scheint derselbe für solche ein angenehmes Stärkungsmittel zu seyn, das sie sowohl zu ihrer Arbeit geschickt machet, als auch nach derselben wieder erquicket. Es mangelt nicht an Beyspielen von solchen Personen, die von ihrer Kindheit an bis in ein hohes Alter Thee getrunken, dabey ein geschäftiges wo nicht gar ein sehr arbeitsames Leben geführet und nie von dem beständigen Gebrauch desselben eine üble Würkung verspüret haben, noch von der geringsten Beschwehrde befallen worden sind, die sie den Würkungen des Thees zuschreiben können.

Personen, bey welchen dieses geschiehet, sind gemeiniglich, es mögen nun Mannspersonen oder Frauenzimmer seyn, gesund, stark, lebhaft und mäßig. Etwas schwächlichere Personen hingegen

gen klagen zuweilen über Zufälle, die sie selbst dem Thee zuschreiben. Einige beklagen sich, daß sie, wenn sie des Morgens Thee getrunken, eine gewisse Unruhe verspüren, und daß ihre Hände beym Schreiben oder andern Beschäftigungen, die eine Festigkeit der Hand erfordern, etwas zittern. Es vergehet aber dieser Zufall bald und sie empfinden nachher keine weitere Beschwerde. Andere hingegen befinden sich des Morgens ganz wohl, wenn sie aber des Nachmittags Thee trinken, so finden sie, daß sie sehr leicht durch etwas erhitzet werden, und sie müssen wider ihren Willen zittern.

Noch andere hingegen können nicht eine einzige Tasse Thee trinken, ohne sogleich Ekel und Uebelkeiten im Magen zu verspüren. Einige empfinden noch heftige Schmerzen im Magen dabey und ein Zittern durch den ganzen Körper. — Ueberhaupt aber leiden die zärtlichsten und schwächlichsten Körper von dem Thee am meisten, werden oft mit Schmerzen im Magen und Gedärmen befallen, sie bekommen krampfichte Zufälle, wobey ihr Urin ganz blaß und in einer großen Menge abgehet, ihre Lebensgeister sind in einer starken Bewegung und sie werden durch das geringste Geräusch, plötzlichen Zufall oder Uebereilung gleich in eine große Unordnung gebracht.

Nichts

Nichts macht bey der Untersuchung der gewissen Würkungen des Thees auf den menschlichen Körper eine größere Hinderniß als der Umstand, daß die meisten Personen deswegen dem Arzt keine rechte Erzählung von den unangenehmen Empfindungen machen wollen, die sie nach dem häufigen Gebrauch des Thees verspüren, weil ihnen ihr Gewissen sagt, daß es höchst unbedachtsam seyn würde, sich einer Sache noch weiter zu bedienen, von deren Schädlichkeit sie durch ihre eigene Erfahrung überzeugt sind.

Nichts ist gewisser, als daß der Thee, wenn er des Abends in einer gewissen Menge getrunken wird, bey einigen Personen eine Schlaflosigkeit hervorbringt. Ob nicht bloßes warmes Wasser oder ein anders wässerichtes Getränke zuweilen die nehmlichen Würkungen haben würde, läßt sich nicht mit Gewißheit sagen.

Daß der Thee lebhafter macht, erquicket und uns aufmuntert, ist auch eine aus der Erfahrung sehr bekannte Sache — Alle diese Umstände zeigen, daß in demselben ein sehr wirksamer und durchdringender Bestandtheil vorhanden sey, der die Würkung der Nerven geschwind, und dieses zwar bey sehr reizbaren Körpern in einem solchen Grad erreget, daß er unangenehme Empfindungen und krampfichte Zufälle hervorbringt. Bey weniger reizbaren Personen aber verursacht

er mehr ein Vergnügen und eine gewisse unmittelbare angenehme Empfindung, ohnerachtet er doch auch zu gleicher Zeit bey ihnen von Zeit zu Zeit eine Neigung zum Zittern und zu einer heftigen Bewegung und Erschütterung hervorbringt, die sehr nahe an den Schmerz gränzet.

Je feiner und besser die Gattung des Thees ist, desto merklicher zeigen sich diese Würkungen, und dieses ist vielleicht mit unter die Ursachen zu zählen, welche machen, daß der geringere und ärmere Theil des Volkes, der nur schlechten Thee trinken kann, von den hier gemeldeten Zufällen gemeiniglich am wenigsten beschwehret wird. Ich sage gemeiniglich, denn es giebt auch unter ihnen würklich nicht wenige, die schon sehr viel davon leiden. Sie trinken gemeiniglich so lange Thee, als noch die Theeblätter einen Geschmack dem Wasser mittheilen und dieses noch darzu sehr warm, damit es desto besser schmecket. Es wird daher der Schaden, den die theuern Gattungen von Thee bey reichern Personen hervorbringen, bey ärmern durch die Menge und Wärme des Thees verursachet.

Man kann unterdessen doch auch nicht läugnen, daß selbst die warmen Aufgüsse vieler unserer inländischen Kräuter, als z. B. der Salbey, Münze, Melisse, ja sogar des Rosmarins und Baldrians bey vielen Personen von Zeit zu Zeit

ähnli-

ähnliche Zufälle hervorbringen und die nehmliche Empfindung einer unordentlichen Bewegung der Lebensgeister, Blähungen, krampfigten Schmerz und andre Zufälle zurücklassen, die man bey sehr starken Theetrinkern bemerket.

Ich glaube, daß alle diejenigen, welche sowohl an sich selbst als auch bey andern auf die Empfindungen Acht gegeben haben, welche ein häufiger Gebrauch des Thees hervorbringt, mit mir darinnen übereinstimmen werden, daß in den feinern Sorten des grünen Thees etwas befindlich sey, welches eine ganz besondere und eigene Würkung verursachet, dergleichen wir an keiner andern bekannten Substanz wahrnehmen noch mit den Würkungen des Thees vergleichen können. — Auch sind die feinern Gattungen des Theeboes von dieser schädlichen Würkung gar nicht frey Es greifen solche ebenfalls die Nerven an, bringen Zittern und einen solchen Zustand in dem Körper hervor, daß derselbe durch die leichteste Ursache, das Zuschmeißen einer Thüre, den plötzlichen Eintritt eines Bedienten in das Zimmer und andere dergleichen Zufälle, gleich auf das heftigste beweget und erschüttert wird.

Ich kenne Personen von beyden Geschlechten, die so oft als sie eine einzige Tasse Thee trinken, sogleich mit einer sehr unangenehmen Empfindung, Angst und Beklemmung befallen werden,

und

und die doch wenn sie um der Gesellschaft zu genießen einige Tassen warmes Wasser mit Zucker und Milch trinken, von diesen Zufällen frey bleiben.

Ein Arzt, der, da die obenerzählten Versuche zu Edinburg gemacht wurden, dabey zugegen war, ist gegen die Wirkungen des feinen Thees höchst empfindlich, indem auch schon eine sehr kleine Menge desselben, bey ihm schädliche Würkungen hervorbringet. Trinket er ihn des Morgens, so erregt derselbe in seinem Magen eine unangenehme Empfindung, die verschiedene Stunden nach einander dauert und ihm allen Appetit zum Mittagsessen gänzlich benimmt, ohnerachtet er zur andern Zeit, wenn er z. B. Chocolade zum Frühstück nimmt, gemeiniglich des Mittags eine sehr starke Mahlzeit thut und der besten Gesundheit genießet. Trinket er aber des Nachmittages nur eine einzige Schaale Thee, so empfindet er sogleich eben diese Zufälle und er muß in der Nacht darauf drey oder vier Stunden ohne Schlaf zubringen. Unterdessen aber bringt bloßes warmes Wasser, wenn er dasselbe statt des Aufgußes vom Thee in der Gesellschaft mit Milch und Zucker trinket, bey ihm nicht die geringste üble Würkung hervor.

Der Mohnsaft erreget bey ihm eben die schlimmen Zufälle wie der Thee, jedoch in einem weit stärkern Grade. Da er einmal eine Dosis

 von

von einer Auflösung des Mohnsafts nahm, so brachte dasselbe bey ihm nicht nur nicht die geringste Neigung zum Schlaf hervor, sondern verursachte auch eine unangenehme Empfindung im Magen, die dem Ekel und Neigung zum Brechen ziemlich nahe kam.

Ein Arzt, der zu London seit langer Zeit eine sehr starke Praxis hat, versichert mich, es wären ihm verschiedene Personen bekannt, bey welchen dadurch, daß sie sich lange Zeit in einer Luft aufhielten, die mit dem feinen Staub vom Thee erfüllt war, ein Blutspeyn hervorgebracht wurde. Diejenigen, welche mit dem Thee im Großen handeln, pflegen die verschiedenen Gattungen desselben so mit einander zu vermischen, daß solche für ihre Kundleute an verschiedenen Orten, nach dem an jedem Orte besonders gesuchten Geschmack des Thees, schmackhafter werden. Dieses geschiehet gemeiniglich in dem Hintertheil ihres Gewölbes, und es werden zuweilen sogar einige Kisten Thee auf einmal mit einander vermischt. Diejenigen, welche solches verrichten, leiden öfters am Ende dadurch: indem einige plötzliche Blutstürzungen aus der Lunge oder sehr starkes Nasenbluten bekomme, andere aber von einem heftigem Husten befallen werden, der sich am Ende in eine Abzehrung endiget.

Ich

Ich führe alle diese Umstände hauptsächlich deswegen an, um damit zu beweisen, daß der Thee außer seinen narkotischen erschlaffenden Theilen, noch eine würksame durchdringende Substanz enthält, die in vielen Körpern nothwendiger Weise sehr sonderbare Würkungen hervorbringen muß.

Ein Kaufmann, der viel mit Thee handelte und in einem Tag auf hundert Kisten Thee dadurch untersucht hatte, daß er auf einmal sehr stark an den Thee roch, um durch den Geruch die verschiedene Eigenschaft und Güte des Thees zu bestimmen, wurde den folgenden Tag mit einem heftigen Schwindel, Kopfschmerzen, Krämpfen im ganzen Körper und Verlust der Sprache und des Gedächtnisses befallen. Er wurde zwar durch den ihm geleisteten Beystand etwas besser, konnte aber doch nie völlig wieder hergestellet werden. Seine Sprache kam zwar wieder, es wurde auch das Gedächtniß wieder besser, er blieb aber doch noch immer sehr schwach und verlohr auch nach und nach, immer mehr und mehr seine Kräfte, bis endlich erst einige Theile, sodann aber alle Glieder gelähmt wurden und er endlich ganz abgemattet und völlig unempfindlich starb. Man kann zwar zweifeln, daß dieses alles eine Würkung des Geruchs des Thees gewesen, es werden aber ohne Zweifel künftige Beobachtungen

wie weit diese Vermuthung gegegründet sey oder nicht, bestärken.

Der Gehülfe eines Theehändlers hatte sich einige Wochen lung, nachdem er verschiedene Gattungen von Thee untersucht und mit einander vermischet hatte, öfters über einen Schmerz und Schwindel im Kopfe beklaget. Dieser Schwindel war öfters so stark, daß man ihn, aus Furcht er möchte sich im Falle oder sonst beschädigen, nicht alleine gehen lassen konnte, sondern ihn immer jemand begleiten mußte. Man ließ ihm an den Arm viel Blut weg. es schaffte ihm aber dieses keine anhaltende Erleichterung, vielmehr bekam er, sobald er seine gewöhnliche Beschäftigung vornahm, auch sogleich seine vorige Beschwerde wieder. Man gab ihm endlich den Rath, die Würkung der Electricität zu versuchen und richtete die electrischen Schläge vornehmlich auf den Kopf. Es war wirklich auch der Schmerz den Tag darauf weit geringer, allein der Tag darnach machte dem ganzen Trauerspiel ein Ende. Es rührte ihn nehmlich plötzlich der Schlag. Ich sahe ihn wenige Stunden vor seinem Ende; er war schon ohne alle Empfindung, hatte den Gebrauch seiner Glieder gänzlich verlohren und starb ziemlich plötzlich an diesem Zufalle. Ob die Ausdünstungen des Thees, oder die Electricität h) die

Ursache

h) Vielleicht schadete es am meisten, daß man die electrischen Schläge blos auf den Kopf richtet e A. d. Ueb.

Ursache dieses Zufalls gewesen, ist zweifelhaft. Es verdienet indessen in beyden Fällen doch diese Geschichte alle Aufmerksamkeit.

Man sollte zwar aus dem, was ich von der schädlichen Würkung des Thees hier angeführet habe, vermuthen, daß diese unglücklichen Folgen auch bey denen, die den Thee in China untersuchen und mischen, sich öfters ereignen müßten, allein es pfleget solches Geschäfte daselbst nicht den geringsten Schaden zu machen. Die Ursache davon ist, daß in China dasselbe in einem offenen Schuppen geschiehet, durch welchen die Luft auf allen Seiten streichen kann, welche den Geruch und Staub bald vertreibet: da hingegen das Mischen des Thees bey uns gemeiniglich in einem ringsherum verschlossenen Packraum geschiehet.

Ein junger Mensch von einer zärtlichen Leibesbeschaffenheit klagte über eine solche Niedergeschlagenheit, daß sie fast in eine völlige Melancholie ausartete, die seinen Zustand für ihn und die welche um ihn waren, gefährlich machte. Er hatte schon eine große Menge der würksamsten Mittel, doch aber alle ohne den geringsten Nutzen gebrauchet. Ich fand, daß er außerordentlich viel Thee trank, daher ich statt desselben ihm ein andres Getränke verordnete. Er befolgte diesen Rath und erhielt auch seine Gesundheit nach und nach wieder. Nach einigen Wochen machte ihm

jemand ein Geschenk von sehr feinem grünen Thee, von welchem er an diesem und dem folgenden Tag sehr viel trank. Er fiel gleich wieder in seine vorige Niedergeschlagenheit und Melancholie zurück, verlohr das Gedächtniß, bekam Zittern, wurde sehr geneigt durch die kleinste Ursache gleich in die heftigste Bewegung zu gerathen und wurde von einer großen Menge anderer Nervenbeschwerden befallen. Ich besuchte ihn wieder und er schrieb selbst gleich seine Zufälle dem von ihm getrunkenen Thee zu, daher er seit dieser Zeit sich dafür sehr in Acht genommen hat und nun seiner vorigen Gesundheit genießet.

Es sind mir noch weit mehrere Beyspiele bekannt, daß ein geringer Grad von Niedergeschlagenheit und andere Zufälle, welche von einem sehr erschlafften und zärtlichen Körper herrührten, bey vielen Personen viele Jahre lang angehalten und die von den geschicktesten Aerzten dagegen gebrauchten Mittel so lange gar nichts geholfen haben, bis endlich die Patienten sich des Genusses des Thees gänzlich enthielten.

Ich wünsche recht sehr, daß meine Leser mich weder für einen partheyischen Vertheidiger, noch einen allzustrengen Ankläger des Thees halten mögen. Ich habe sehr oft beklaget, daß der Thee von schädlichen Eigenschaften nicht frey ist, da sonst das Vergnügen, welches aus der Betrach-

trachtung entsteht, daß soviel Millionen Menschen zu einer Zeit mit uns sich an dem Genuß desselben vergnügen, die Gelegenheit, welche die bey uns in England eingeführte Gewohnheit, sich zu dem Theetrinken zu versammeln, zu einer angenehmen Unterredung giebt; die unschuldige Gesellschaft von Personen von beyden Geschlechten, die das Theetrinken täglich zusammenbringt, und die sich blos mit dem Genuß desselben beschäftigen, ohne ein spirituöses Getränke zu genießen und andere solche Umstände mehr, in einem das Glück des gesellschaftlichen Lebens fühlenden Gemüthe nothwendig die angenehmsten Empfindungen erregen müssen. Allein es erfordert die Liebe zur Gerechtigkeit noch weit mehr. Viele geschickte Schriftsteller, ja selbst ein großer Theil des Publikums, dessen Meynung sich zum Theil auf die Erfahrung gründet, sehen den Thee als die Ursache vieler schweren Krankheiten, an und beschuldigen ihn, daß alle die mannichfaltigen Zufälle, die man unter dem Namen von Nervenkrankheiten begreift, wofern sie auch nicht alle lediglich von dem Thee hervorgebracht würden, doch durch denselben nothwendig sich verschlimmerten. Es würde zu weitläuftig seyn, wenn ich alle diese Krankheiten hier erzählen wollte. Ich will mich daher, da es möglich ist, daß diese Klagen zum Theil gegründet seyn können, damit begnügen, daß ich die

ganze Sache so aufrichtig und unpartheyisch untersuche, als es nur möglich ist.

Die Würkung des Genusses einer großen Menge von einer warmen wässerichten Feuchtigkeit, ist, nach alle dem, was uns die Erfahrung davon lehret, daß dieselbe geschwind in die Masse der sich durch unsere Gefäße bewegenden Feuchtigkeiten dringet und bald durch den Urin oder die Ausdünstung, oder durch die Vermehrung irgend einer andern Absonderung wieder abgehet. Was die festen Theile anbelanget, so werden solche gemeiniglich dadurch erschlaffet und also am Ende allemal geschwächet. Nimmt man diese warme wässerichte Feuchtigkeit in einer großen Menge zu sich, so werden die Würkungen derselben mit dieser Menge in einem Verhältniß stehen, ja auch noch weit stärker seyn, wenn man sich gar derselben statt des ordentlichen Getränkes und zu einem Nahrungsmittel bedienet

Man kann wahrscheinlicher Weise die Würkungen von allen Gattungen von Aufgüssen von Pflanzen aus diesem Gesichtspunkt betrachten. Es hat aber der Aufguß vom Thee noch außerdem zwey besondere Eigenschaften. Es besitzet nehmlich derselbe nicht nur, wie der oben angeführte dritte und vierte Versuch zeigen, narkotische, sondern auch nach dem zweyten Versuch auch zusammenziehende Kräfte, wodurch die einer blos

wässe-

wässerichten Feuchtigkeit zugeschriebene erschlaffende Würkung, zum Theil wieder verbessert wird. Dieser letztere Umstand ist vielleicht eine Ursache, daß der Thee weit weniger schädlich als viele andere Aufgüsse von Kräutern ist, die außer einem leichten gewürzhaften Geruch und Geschmack wenig oder gar keine zusammenziehenden Theile besitzen, die ihre erschlaffende und schwächende Würkung verhindern können.

In soweit verdient daher der Thee, wenn er nicht zu fein ist, und nicht allzuheiß, noch in einer zu großen Menge getrunken wird, vielleicht einem jeden andern Aufguß von einer bekannten Pflanze vorgezogen zu werden [i]. Und wenn

 man

i) Ohnerachtet unser Verfasser oben dem Theebou eben die schlimmen Würkungen als dem grünen Thee zuschreibet, so ist doch wahrscheinlicher Weise der erstere nicht so schädlich als der letzte. Denn man bemerkt in unsern Gegenden, auch bey Personen die den Thee häufig genießen, da bey uns der Theebou gewöhnlicher ist, die schlimme Folgen des Theetrinkens nicht so stark, als in England, wo man lauter grünen Thee trinket, und Percival (S. 17 der oben angeführten Uebersetzung seiner Abhandlung) erzählet, er hätte eine Patientin gehabt, die einen sehr zärtlichen Körper besessen und lange Zeit einem allzustarken Fluß der monatlichen Reinigung, öftern Durchfällen und einem plötzlichen Abgang einer großen Menge von Urin unterwor-

man zugleich auf seine bekannte aufmunternde und belebende Würkung siehet, so findet man, daß die große Neigung zum Theetrinken, die man bey uns in England durchgehends und bey Personen von allen Ständen bemerket, nicht blos als eine Folge der Mode oder des Umstandes, daß der Thee theurer als andere Getränke ist, anzusehen sey, sondern daß sie würklich davon herrühre, daß der Thee andere Aufgüsse von Pflanzen am Geschmack und guten Würkungen weit übertrifft.

Es wird vielleicht zu unserer Absicht nicht undienlich seyn, wenn wir die Würkungen betrachten, welche das Theetrinken in denen Ländern hervorbringt, wo es schon seit langer Zeit und durchgehends gewöhnlich ist. Von Japan wissen wir vorjetzo seit Kämpfers Zeiten sehr wenig. Von China aber haben wir neuere Nachrichten. Man siehet aus solchen, daß Personen von allen Ständen Thee und zwar nach Verhältniß ihrer Umstände von einer wohlfeilern oder theuerern

terworfen gewesen wäre. Theebou, der nicht allzustark gewesen, hätte allemal die allzuheftige monatliche Reinigung verstopft, hingegen der grüne Thee Zittern und einen starken hysterischen Harnfluß erreget. Auch die Chineser trinken selten grünen Thee, und diejenigen, die sich dessen zum Uebermaaß bedienen fallen in eine Art von Harnsucht, oder sterben an der Auszehrung. A. d. Ueb.

theuerern Gattung, doch aber allemal in großer Menge trinken. So wie die Nahrung des geringern Theils des Volks hauptsächlich aus Reis bestehet, so trinken sie nichts als Thee. Die Vornehmen trinken zwar auch Thee, genießen aber dabey Fleischspeisen und essen viel und gut.

Wir haben von ihren Krankheiten wenig Nachricht und wissen auch nicht, was der Thee bey ihnen in dieser Absicht für Würkungen hervorbringt. Die Chinesen lassen, wie man sagt, fast nie zur Ader. Man hat mich versichert, daß D. Arnot, ein englischer Arzt zu Canton, der seiner Kunst und Nation Ehre machte, und bey den Chinesen in sehr großen Ansehen stand, der erste gewesen sey, der einen Chinesen zum Aderlassen bewogen habe, welches sie sonst, ihre Krankheit mochte beschaffen seyn wie sie wollte, allemal vermieden [k]). Man sollte hieraus fast schließen, daß die inflammatorischen Krankheiten bey ihnen nicht sehr gewöhnlich sind, weil sonsten ein Volk, welches das Leben so lieb als die Chineser hat, auf eine oder die andere Art dieses Mittel, welches in solchen Fällen fast das einzige ist, angenommen haben würde. Vielleicht ist die Ursache, daß dergleichen Krankheiten bey ihnen so selten sind, darinnen

k) Nach dem was du Halde erzählet (Vol. III. p. 362.) ist doch das Aderlassen unter den Chinesern nicht sogar unbekannt. A. d. Verf.

innen zu suchen, daß sie den Aufguß des Thees beständig und dieses immer in einer so großen Menge genießen. Es wird dieses durch dasjenige noch wahrscheinlicher, was wir von der Beschaffenheit der Krankheiten, die vor hundert Jahren unter uns geherrschet, aufgezeichnet finden, wenn wir dieselben mit der Natur derjenigen Krankheiten vergleichen, die jetzt unter uns gewöhnlich sind. Nach dem, was Sydenham, der nicht nur von der Beschaffenheit der Krankheiten ein richtiges Urtheil fällen konnte, sondern dieselben auch sehr treulich beschrieb, von solchen meldet, finden wir, daß die wahren inflammatorischen Krankheiten anjetzo weit seltener sind, als sie zu den damaligen Zeiten waren, wenigstens ist dieses die Meynung vieler geschickten und aufmerksamen Aerzte. Es kann dieses allerdings, wenn es sich würklich so verhält, von verschieden Ursachen herrühren, es ist aber wahrscheinlich, daß gewiß auch der Thee etwas mit darzu beygetragen hat [l]).

Ehe

l) „Nichts ist sonderbarer, (sagt Percival S. 15) als „die Veränderungen, die sich seit einem Jahrhundert „in der Leibesbeschaffenheit der Europäer ereignet ha„ben. Die entzündungsartigen Fieber sind nun weit „seltener und bey weitem nicht so geschwind in ihrem „Fortgange, noch so heftig als vorher. Man kann „auch

Ehe der Gebrauch des Thees in unsern Gegenden aufkam, bestand das durchgehends gewöhnliche Frühstück aus etwas mehr substantiellern, z. B. aus Milch und verschiedenen Zubereitungen davon, aus Bier mit geröstetem Brodte, kaltem Fleisch und andern solchen Dingen. Die Vornehmen aßen eben dergleichen und trunken Sect und andere solche starke Weine dabey. Nothwendig mußte eine dergleichen Diät und die damals weit gewöhnlichern heftigen Leibesübungen, dem Blute und übrigen Säften des Körpers eine weit andere

„auch bey ihnen sich nicht mehr der nehmlichen anti„phlogistischen Heilart bedienen, die vor hundert Jah„ren so nützlich befunden wurde. Sydenham ließ bey „einem sogenannten Rheumatismus über vierzig Unzen „Blut weglassen, da man anjezt nicht über zwanzig Un„zen abzapfen kann. Die Frühlingswechselfieber wer„den jetzt oft ohne Aderlaß blos durch ein Brechmit„tel und den Gebrauch der Fieberrinde geheilet.„ Unterdessen gestehet doch auch Percival, daß die Verminderung der Heftigkeit der inflammatorischen Krankheiten auch der jetzigen verbesserten Behandlung derselben zuzuschreiben sey. „Mäßige Ausleerungen, sagt „er, die kühle Luft, eine säuerliche Kost und der häu„fige Gebrauch der Salze und Spießglasbereitungen „können den Fortgang der Fieber besser als das starke „Aderlassen, die reizenden Purganzen und die starken „Schweiße hemmen, die man damals durch Opiate zu „erregen pflegte. A. d. Ueb.

andere Beschaffenheit geben, als solches in unsern Tagen von dem Thee, den man mit etwas Milch oder Rahm und ein wenig Semmel und Butter genießet, geschehen kann.

Die jetzige Veränderung der Beschaffenheit der Körper, ist aber nicht bloß eine Folge des Frühstücks, sondern es trägt auch dasjenige, was man des Nachmittags anjetzt genießet, nicht wenig darzu bey. Die meisten Personen trinken hier in England des Nachmittags auch wieder Thee und dieses öfters in keiner kleinen Menge, da man vor der Einführung des Thees der Gesellschaft Geleen, Torten, Gebacknes und Confekt, ja sogar kalten Braten, Wein, starkes Bier und selbst spirituöse Feuchtigkeiten, unter dem Namen von herzstärkenden Mitteln vorsetzte, worinnen manche Personen zu ihrem nicht geringen Schaden ziemliche Ausschweifungen begiengen.

Alle diese Dinge mußten die natürliche inflammatorische Beschaffenheit der Säfte, die aus der Stärke und Lebhaftigkeit des Körpers und dem Ueberfluß an gutem dichten Blut entstand, nothwendiger Weise unterhalten, ja auch die Entstehung der hiervon herrührenden Krankheiten befördern. Da also die Kost unserer Vorfahren aus weit hitzigern und nahrhaftern Dingen als die unsrige bestand, da ihre Leibesübungen weit heftiger waren und ihre Krankheiten mehr von

einem

einem Ueberfluß an gutem Blut entstanden, so scheint es allerdings, daß diejenige Schwachheit die man, wie ich oben gesagt, anjetzt in unsern Körpern bemerket, auch zum Theil dem Gebrauch des Thees zugeschrieben werden könne, zumal da außerdem keine so allgemeine und wahrscheinliche Ursache hierzu vorhanden ist.

Nimmt man das, was ich hier gesagt, für wahr an, so können wir hieraus auch bestimmen, zu welcher Zeit und welchen Personen der Thee heilsam oder schädlich seyn kann. So wird z. B. derselbe denen, die entweder von Natur ein dichtes und starkes inflammatorisches Blut erzeugen, oder durch ihre Leibesübung, Kost oder das Clima, worinnen sie sich aufhalten, oder durch alle diese Dinge zusammen zu einer solchen Beschaffenheit des Blutes Gelegenheit geben, höchst nützlich seyn, indem er die zu steifen und spröden Fasern des Körpers erschlaffet, und die sich coagulirende Lymphe des Blutes, wie sie Hewson mit Recht nennet [n]), verdünnet.

Es

n) Man sehe die Philos. Transaction Vol. LX. p. 368. A. d. Verf. Wie auch dessen Experimental Inquiries Vol. I. Lond. 1774. Eine Uebersetzung der Hewsonischen Versuche findet sich in den Sammlungen für praktische Aerzte, 1 Band 2 Stück Seite 3 u. f. A. d. Ueb.

Es giebt allerdings gewisse besondere Leibesbeschaffenheiten und einzelne Fälle, die Ausnahmen von dieser allgemeinen Regel sind. So findet man z. B. Personen von diesem Temperamente, die stark, gesund, munter sind, und nicht nur den Anschein nach, sondern auch in der That, alle diejenigen Eigenschaften haben, die zu einer dauerhaften Gesundheit erfordert werden, bey denen doch einige wenige Tassen Thee solche Bewegungen und Zufälle erregen, als man sonst gewöhnlicher Weise bey hysterischen Frauenzimmern findet. Allein dieses ist nicht allgemein. Vielmehr können dergleichen Personen immer den Thee sehr gut vertragen. Es erquicket sie derselbe und sie können, wenn sie Thee getrunken, die heftigste Bewegung eben so gut, als wenn sie die nahrhaftesten Fleischspeisen genossen, ausstehen. Nichts labet sie nach einer anhaltenden und heftigen Bewegung mehr als der Thee. Solchen Körpern ist daher der Thee ohne Zweifel gesund, und für sie eben so gut, wo nicht besser, als andere dergleichen Getränke, die man außer der Mahlzeit genießet.

Bey denenjenigen hingegen, deren Gesundheit und Kräfte sich in einem gerade entgegengesetzten Zustande befinden, die einen sehr empfindlichen, schwachen und zärtlichen Körper haben, bey denen die festen Theile sehr erschlafft, das Blut aber dünne und wässericht und der Appetit

gänz-

gänzlich fehlend oder doch verderbt ist, die keine oder eine ganz unschickliche Bewegung sich machen, kurz deren Leibesbeschaffenheit, derjenigen welche die Entstehung inflammatorischer Krankheiten befördert, gerade entgegengesetzt ist — Bey solchen Personen muß der häufige und uneingeschränkte Gebrauch dieses Getränkes nothwendig, die noch vorhandenen Ueberbleibsel ihrer Kräfte noch weit mehr schwächen.

Zwischen den beyden hier angeführten einander entgegengesetzte Beschaffenheiten des Körpers giebt es aber noch viele Mittelgrade: und wenn alle übrigen Dinge einander gleich sind, so wird der Thee überhaupt einzelnen Personen, so wie sich solche dem einem oder dem andern davon mehr nähern, auch schädlicher oder nützlicher seyn. Mich auf alle einzelne Fälle einzulassen und den Nutzen oder Schaden des Thees in solchen zu bestimmen, darzu wird eine weit größere Erfahrung und Geschicklichkeit erfordert, als ich besitze. Ich erinnere daher blos, daß wenn man die Fälle ausnimmt, wo man den Thee statt eines Arzneymittels oder nach einer vorhergegangenen großen Ermüdung genießet, es selten nützlich sey, viel Thee auf einmal zu trinken. Man muß auch denselbigen nie sehr warm nehmen [n]. — Auch hat man

n) Boerhaave schrieb die in neuern Zeiten in Holland häufiger gewordene Krankheit, da durch die Verhärtung

man bey den feinern Gattungen, sonderlich des grünen Thees, wie ich schon oben gesagt habe, eher Ursache, eine giftige und schädliche Eigenschaft desselben, als bey den gemeinen oder mittlern Sorten zu befürchten.

Es zeigen alle bis hieher erzählte Versuche und Beobachtungen, daß in dem Thee ein gewisser starkriechender und flüchtiger Bestandtheil befindlich ist, welcher, sonderlich wenn man den Thee sehr heiß und in einer großen Menge trinket, den Körper zärtlicher Personen sehr erschlaffet und schwächet. Ich habe viel dergleichen Personen gekannt, die da sie auf den ihnen gegebenen Rath sich des Thees gänzlich enthielten, hiervon sehr großen Nutzen verspüret haben. Andere hingegen müssen, ohnerachtet sie deutlich merken, daß ihnen der Thee schädlich ist, doch mit dem Gebrauch desselben anhalten, weil sie kein anderes Getränke haben, das die Stelle des Thees bey ihnen vertreten könnte.

Man kann aber, gesetzt daß man auch sich so an den Thee gewöhnet, daß man denselben nicht entbehren kann, doch denselbigen weit unschädlicher machen,

an der Speiseröhre liegenden lymphatischen Drüsen, das Hinunterschlingen der Speise verhindert wird und der Kranke endlich an der Auszehrung sterben muß, dem Genuß des warmen Thees zu. Siehe Linne Amoen. VII. p. 249. A. d. Ueb.

machen, wenn man bey der Bereitung des Thees keinen bloßen Aufguß macht, sondern das Wasser einige Minuten mit dem Thee kochen lässet, damit der flüchtige starkriechende Bestandtheil, welcher am schädlichsten ist, verfliegen, und dagegen das Wasser die bittern zusammenziehenden und den Magen am meisten stärkende Theile herausziehen möge.

Ein angesehener Arzt, der öfters, wenn er den Thee auf die gewöhnliche Art trank, dessen schädliche Würkung verspürte, versuchte da er meine zu Leyden im Jahr 1769 vertheidigte Abhandlung von dem Thee °) gelesen, den Aufguß desselben auf eine andere Weise zu verfertigen. Er ließ nehmlich das warme Wasser des Nachmittags auf den Thee gießen und einige Stunden ziehen. Hierauf goß er es davon ab, ließ es die Nacht über stehen und dem andern Morgen wieder wärmen, da er es denn zu seinem Frühstück genoß. Es versichert mich derselbe, daß er jetzt fast doppelt so viel als vorhin, ohne die geringste Beschwehrde zu verspüren trinken könnte, da sonst, wenn der Thee aufdie gewöhnliche Weise bereitet war, schon die Hälfte ihm viele unangenehme Nervenzufälle erregte.

°) Diss. sistens observationes ad vires Theae pertinentes, Lugd. Bat. 1769.

Man erreicht eben diesen Endzweck, wenn man statt der Blåtter, das nach der Destillation des starkriechenden Wassers zurůckbleibende Extract (2) gebrauchet. Ich habe dasselbe ǒfters in warmen Wasser aufgelǒset statt des Thees getrunken und ich muß sagen, daß es fůr mich einen angenehmen bittern Geschmack hat und meinen Magen stårket. Da der Thee auf diese Art seiner starkriechenden Theile beraubet wird, so werde auch die den Nerven schådliche narkotischen Wůrkungen desselben grǒßtentheils vermieden. Man hat auch ein solches schon in China bereitetes Extract nach Europa gebracht. Es bestehet dasselbe aus flachen, runden Kuchen, von einer dunkeln Farbe, deren jeder nicht ůber den vierten Theil einer Unze oder ein halbes Loth wieget. Zehn Gran dieses Extracts, die man in einer zureichenden Menge Wasser auflǒset, sind fůr eine Person schon zum Frůckstůck hinlånglich. Man kǒnnte es aber auch hier in Europa, auf die oben S. 72. beschriebene Weise, ohne viele Unkosten und Beschwehrden bereiten p).

Wenn man gleich nach dem Thee hinter drein einen Aufguß von Camillenblumen oder einem andern bittern magenstårkenden Mittel trinket, so kann man dadurch die erschlaffenden und schwåchenden Wůrkungen des Thees verhůten Die bittern Aufgůsse

p) S. Percival am angefůhrt. Ort. S. 23. A. d. Ueb.

Aufgüsse sind aber auch noch nützlicher, wenn sie kalt getrunken werden q).

Es verdient angemerkt zu werden, daß nach allen den Recepten, welche Du Halde, von denen bey den Chinesern gewöhnlichen Arten den Thee als ein magenstärkendes Mittel zuzubereiten, mittheilet, der Thee einige Zeit kochen muß oder sonst auf eine solche Weise zubereitet wird, daß seine starkriechende flüchtige Bestandtheile verjaget werden. Da dieses mit denen hier mit dem Thee angestellten Versuchen so übereinstimmend ist, so haben die Chineser solches wahrscheinlicher Weise aus einer langen und oft wiederholten Erfahrung gelernet.

Eine kurze Betrachtung der Sitten oder moralischen Beschaffenheit der Chineser, die ich, so wie ich in Ansehung ihres physikalischen Zustandes gethan habe, auch hier mittheilen werde, könnte zwar vielleicht von einigen meiner Leser für etwas angesehen werden, das sich in eine Schrift vom Thee und zu meiner gegenwärtigen Absicht gar nicht schickte. Da aber alle diejenigen, welche die menschliche Natur am besten kennen,

q) Cullen schlägt den Gebrauch des Quendels oder Feldkümmels vor und vesichert, daß solcher, wenn man ihn mit dem Thee vermischte, demselbigen seine schädlichen Eigenschaften benähme. S. dessen Materia medica S. 249 und S. 358. A. d. Ueb.

nen, wenigstens die Geneigtheit und den Hang zu manchen Lastern oder Tugenden, der Nahrung und Lebensart eines Volks, so gut als dem Clima und Auferziehung desselben zuschreiben, so kann es doch vielleicht nützlich seyn, wenn wir, so viel als möglich, den Character eines Volks aus diesem Gesichtspunkt zu betrachten suchen, das sich soviele Geschlechter hindurch des Aufgusses dieser Pflanze zum gewöhnlichen Getränke bedienet hat.

Man beschreibt uns gemeiniglich die Chineser als ein Volk, das eine mäßige Stärke des Körpers besitzet, nicht viel harte Arbeit ausstehen kann, und das, wenn man es mit einigen andern Nationen vergleichet, vielmehr als schwächlich anzusehen ist. Sie sind hauptsächlich in der Verfertigung gewisser subtilen Fabrik- und Manufakturwaaren sehr erfahren, man bemerket aber sowohl in ihrer bürgerlichen als Kriegs-Baukunst keine Spuren eines erhabenen Genies. Sie sind kleinmüthig, verschmitzt, sehr wollüstig und geil, verstellen sich sehr, sind stark für sich eingenommen, weibisch, rachgierig und unedel [r]).

Man würde Unrecht thun, wenn man alle diese übeln Eigenschaften blos aus ihrer Art zu leben herleiten wollte, da auch ohne Zweifel andere Ursa-

r) Man sehe du Halde Voll. II. p. 75.130. u. f. Ansons Reise um die Welt und viele andere neuere Schriftsteller. A. d. Verf.

Ursachen das ihrige mit darzu beytragen: man kann aber doch vermuthen, daß eine Lebensart und Kost, welche den Körper schwächet, auch die schlechten Gemüthseigenschaften bey einer Nation vermehren muß. Wo die körperliche Stärke mangelt, muß oft die List ihre Stelle vertreten und es würde diese sich in noch mehrern Fällen zeigen, woferne nicht andere Grundsätze solches verhinderten. Bey Personen, denen diese Grundsätze mangeln und die von Natur oder wegen ihrer Kost und Lebensart einen schwächlichen Körper haben, wird man allemal Spuren eines solchen Charakters finden. Nichts ist gewisser, als daß es viel Frauenzimmer giebt, die eben soviel Rechtschaffenheit, Standhaftigkeit und Edelmuh besitzen, als nur bey Mannspersonen angetroffen wird: ob aber dieses durchgängig sich so verhält, darüber ließen sich vielleicht wohl noch einige Zweifel machen.

Ich besitze nicht Einsicht genung zu bestimmen, ob unser gegenwärtiges Jahrhundert eben soviel Beyspiele von edeln Charaktern uns darbietet als wir in den vorhergehendenden antreffen. Man räumt aber doch fast durchgehens ein, daß in ihm wenigstens ein Fehler häufiger ist, als er in einigen vorigen Zeitaltern gewesen: und dieses ist die bey uns anjetzt herrschende Weichlichkeit und das weibische Wesen. Sollte wohl nicht auch hierzu der fast durchgehends eingeris-

rissene Gebrauch des Thees nach und nach etwas mit beygetragen haben [s])? Alles was schwächet, scheint auch die Empfindlichkeie und Reizbarkeit des Körpers zu vermehren. Derjenige, auf den in gesunden Tagen das Abfeuern der Canonen nicht den geringsten Eindruck machte, wird, wenn er durch eine Krankheit geschwächt und weibisch gemacht worden, durch das plötzliche Aufmachen einer Thüre oder den unvermutheten Eintritt einer Person in das Zimmer, ausnehmend beunruhiget werden. Man mache mir nicht den Einwurf, daß unsere Begierden viel stärker als bey unsern Vorfahren wären. Es stehen solche nicht allemal mit der körperlichen Stärke in einem Verhältniß und können, wenn der Körper am schwächsten ist, am heftigsten seyn. Die Erfahrung beweist dieses zureichend und es ist dieses eine andere Ursache, warum man den allgemeinen Gebrauch des Thees nicht als die gleichgültigste Sache von der Welt ansehen darf.

Es erhellet aus dem, was ich von der Würkung des Thees überhaupt gesaget habe, daß Kinder

s) Nicht blos der Thee, sondern die weichliche Erziehung nnd Lebensart überhaupt, ist als eine der vornehmsten Ursachen dieser Veränderung anzusehen. Auch in Europäischen Ländern, wo weit weniger Thee als in England getrunken wird, findet man Ursache über dieselbe zu klagen. A. d. Ueb.

der und junge Personen durchgehends denselben so viel als möglich vermeiden müssen. Es schwächt derselbe den Magen und die Verdauungskräfte und befördert die Entstehung vieler Krankheiten. Man bemerkt den Anfang zu scrophulösen Krankheiten bey Kindern auf dem Lande weit weniger, als bey den schwächlichen Nachkommen der Eiwohner der Städte, die oft früh und abends nichts als Thee mit Brod, Milch, Semmel u. s w. bekommen. Doch haben vornehmere und vernünftigere Familien anjetzt aus der Erfahrung gelernet, eine bessere Wahl zu treffen und bey vielen fängt der Thee an in Miscredit zu kommeu, weil man seine schädlichen Würkungen kennet. Man solite ihn ja nicht den Kindern in den Kostschulen, und sonst statt eines allgemeinen Nahrungsmittels verordnen. Gesetzt, daß man sie zuweilen damit außerordentlich tractirte, so sollte man doch auch zu gleicher Zeit ihnen sagen, daß ein beständiger Gebrauch dieses Getränkes ihrer Gesundheit, Stärke und ganzen Leibesbeschaffenheit schädlich seyn würde.

Alles was ich bisher gesagt, gilt von dem Thee nur in so fern, als ich ihn als einen Theil unserer ordentlichen Kost betrachte. So gewöhnlich er aber unter uns zu dieser Absicht ist, so steht er doch anjetzt als ein Arzneymittel bey uns in sehr geringen Ansehen. Man findet ihn fast nie

in einem Krankenzimmer und empfiehlt ihn selten als ein gelindes schweißtreibendes Mittel, da man doch in Fällen, wo eine Verdünnung der Säfte und eine Erschlaffung der festen Theile nöthig ist, und die Absonderungen der dünnern Feuchtigkeiten befördert werden müssen, sich von ihm wenigstens eben so viel als von einem jeden andern warmen Aufguß einer Pflanze versprechen kann [t]. Denn außer seinen andern Eigenschaften scheint er auch noch, wie der oben angeführte dritte und vierte Versuch beweisen, etwas Narkotisches zu enthalten, das einem Opiate nicht ungleich ist, indem er gleich den Mitteln dieser Art den Schmerz, und dieses vielleicht mehr als blosses warmes Wasser mildert, und auch, wie von sehr kleinen Dosen des Mohnsaftes zu geschehen pflegt, zuweilen den Schlaf verhindert und die Lebensgeister auf eine gewisse kurze Zeit in eine heftige Bewegung setzet.

In allen Fällen, wo man zur Hervorbringung oder Unterhaltung einer starken Ausdünstung viel Warmes trinken lassen will, kann man und dieses zwar hauptsächlich bey inflammatorischen Krank-

t) Es ist bekannt, daß der Thee als ein verdünnendes und schweißtreibendes Mittel, bey Vornehmen und Geringern in Deutschland weit mehr gebräuchlich ist, als er es nach unsers Verfassers Erzählung in England seyn muß. A. d. Ueb.

Krankheiten, ein Decoct oder starken Aufguß von Thee mit vielen Nutzen verordnen. Die narkotischen Kräfte des Thees, die durch das warme Wasser und dessen verdünnende Eigenschaft unterstützt werden, bringen gemeiniglich, ohne auf den Körper einen heftigen Reiz zu machen, eine starke Ausdünstung hervor. Die Chineser bedienen sich bey den vielen Krankheiten, gegen welche sie den Thee verordnen, desselben meistens in einem Decoct; ich glaube aber, daß es, wenn man die verdünnenden und erschlaffenden Kräfte des Thees verlanget, weit besser sey, auf eine ziemliche starke Portion Thee etwas warmes Wasser zu schütten, solches aber bald wieder abzugießen und so warm trinken zu lassen.

Ich habe auch mehr als einmal das Pulver von feinem grünen Thee in einem verdünnenden Getränke gegeben, und bemerket, daß dasselbe eben die Würkung hervorbrachte, die der Gebrauch des Aufgusses von diesen Blättern gemeiniglich zu haben pfleget. Dreyßig Gran von diesem Pulver, die man alle drey bis vier Stunden und dieses drey bis viermal hintereinander nehmen lässet, erschlaffen gemeiniglich die festen Theile, vermindern die Hitze und Schlaflosigkeit und befördern die Ausdünstung. Ist die Dosis des Thees so stark, daß sie einen kleinen Ekel oder Neigung zum Erbrechen erreget, wie gemeiniglich dreyßig Gran

zu thun pflegen, so bringt sie noch gewisser eine Ausdünstung hervor, und erleichtert alle die Zufälle, die bey inflammatorischen Krankheiten zugegen zu seyn pflegen. Wird die Dosis verdoppelt, so werden der Ekel und Uebelkeit vermehret, und es verspüret der Patient einige Zeit in der Gegend des Magens eine gewisse unangenehme Empfindung oder Schwere, die aber bald wenn er, wie es gemeiniglich geschiehet, einmal Laxiren bekömmt, vergehet.

Man versichert, daß in China und in Japan der Stein eine sehr ungewöhnliche Krankheit sey, und es schreiben die Einwohner dieser Länder solches hauptsächlich dem Thee zu, und glauben, daß durch den häufigen Genuß dieses Getränkes die Erzeugung des Steins verhindert würde. In so ferne als derselbe das Wasser weicher machet und verbessert, kann er allerdings diesen Nutzen schaffen. Wenn man das Wasser lange kochet, so wird dasselbe dadurch von einigen salzigten und erdigten Theilen befreyet, die es enthalten kann und hierdurch weicher gemacht. An und für sich selbst aber bringen die Theeblätter diese Veränderung gar nicht in dem auf sie gegossenem Wasser hervor [u]. — Da ferner jedes Auflösungsmittel von der aufzulösenden Materie nur eine gewisse Menge aufnehmen kann und wenn es damit völ-

lig

u) Siehe Percivals Experim. Essays Vol. I. p. 301.

lig gesättigt ist, solche nicht lang aufgelöset erhält, sondern bald wieder fallen läßt; so folgt hieraus, daß die Menge der aus dem Körper abgeführten steinigten Materie desto größer seyn muß, je grösser die Menge des Urins ist und je kürzere Zeit derselbe sich in der Blase aufhält. Es kann also der Thee, welcher diuretische Kräfte besitzet, auch mit um dieser Ursache willen die Erzeugung des Steins verhindern oder dessen Auflösung und Austreibung befördern.

Der Thee hat, wie wir schon oben gesagt haben, eine zusammenziehende und antiseptische Eigenschaft, (Man sehe den ersten und zweyten Versuch) und besitzt auch keinen kleinen Grad von Bitterkeit. Da nun die Bärentraube (arbutus uva ursi) und andere bittere Mittel, wie mehrere Erfahrungen beweisen, heftige Anfälle von Steinschmerzen gelindert haben, so ist auch vielleicht der Thee wegen seiner der Säure widerstehenden Kräfte gegen den Stein dienlich.

Ich habe oft gefunden, (wie auch schon oben angemerket worden), daß Personen, die eine sehr heftige Bewegung gehabt oder sehr ermüdet von einer Reise kamen, und eine unangenehme Empfindung durch den ganzen Körper, Durst und große Hitze verspüreten, sobald sie einige Tassen warmen Thee getrunken, sich dadurch sehr erquicket und gestärket fanden. Auch ist nach

einer im Essen oder Trinken gemachten Ausschweifung, wenn der Magen voll ist, man Kopfschmerzen empfindet, und der Puls heftig gehet, der Thee wegen seiner verdünnenden und beruhigenden Eigenschaft sehr heilsam [x].

Ich will zum Beschluß dieser Beobachtungen noch einige Anmerkungen beyfügen, in welchen ich den Thee aus einem andern Gesichtspunkte betrachte.

Da der Luxus von aller Art sich immer mehr und mehr verstärkt hat, je mehrere überflüßige Produkte auswärtiger Länder bey uns eingeführet worden sind; so ist auch dadurch die Entstehung und Ausbreitung der unter uns anjetzt leider so gewöhnlichen Nervenkrankheiten immer mehr und mehr befördert worden. Unter diesen Ursachen ist der Mißbrauch spirituöser Getränke, welcher bey uns in England so eingerissen ist, gewiß einer der vornehmsten. Dieser aber entstehet oft aus der Schwachheit und Entkräftung, welche eine Folge des häufigen und täglichen Genusses des Thees ist [y]. Das dadurch hervorgebrachte Zittern und Schwäche macht es fast nothwendig sich solcher Mittel zu bedienen, die herzstärkend sind und

y) Man sehe *Home* Principia medicinae p. 5. — Percival S. 24. der deutschen Uebersetzung — Tissot von der Gesundheit der Gelehrten. A. d. Verf.

y) Siehe Percival S. 17 der deutschen Uebersetzung.

und die Lebensgeister ermuntern. Hierdurch aber wird dieses nach und nach zur Gewohnheit, und es giebt dasselbe öfters zu der Entstehung einer Menge von Krankheiten Gelegenheit, von denen man sonsten wahrscheinlicher Weise frey geblieben seyn würde y).

Eine andre üble Folge, die aus der durchgehends eingerissenen Gewohnheit des Theetrinkens entstehet, zeigt sich vornehmlich unter dem ärmern Theil des Volks und bey Arbeitsleuten, deren tägliches Einkommen kaum zureicht, ihnen das, was zu ihrem Unterhalt nöthig ist, und eine heilsame Kost zu verschaffen. Viele von ihnen, die es gerne den Vornehmen nachmachen und ihnen auch in ihrem Luxus nachahmen wollen, verschwenden ihr geringes Einkommen zum Einkauf dieses Krautes und berauben sich daher unbedahtsamer Weise der Mittel, sich und ihre Familie mit schicklicher und gesunder Nahrung zu versehen. Ich

y) Das was unser Verfasser hier sagt, zielet nicht auf den Gebrauch der spirituösen Getränke überhaupt, denn es ist bekannt, daß die Unmäßigkeit und Trunkenheit unter dem gemeinen Volke in England, seit dem das Theetrinken gewöhnlich geworden, gar sehr abgenommen; sondern er redet von den Vornehmern, sonderlich aber von den Frauenzimmern, unter denen, (wie auch Percival an dem angeführten Orte sagt), der Gebrauch spirituöser Dinge, die man insgemein Herzstärkungen (Cordials) nennet, in England gar sehr zur Gewohnheit geworden ist. A. d. Ueb.

Ich habe mehr als eine solche thörichte Familie gesehen, deren abgezehrte Kinder von mancherley Krankheiten, die von einem Mangel der Verdauung, Entkräftung und Erschlaffung herrührten, befallen waren. Einige wurden durch das häufige Theetrinken und den Mangel einer andern gesunden Nahrung so geschwächet, daß ihre Glieder ganz verdrehet wurden, eine tödtliche Blässe ihr Gesicht bedeckte und endlich eine Abzehrung das ganze Trauerspiel beschloß.

Diese Dinge sind nicht sowohl als die Würkungen gewisser in dem Thee vorhandenen schädlicher Eigenschaften anzusehen, sondern sie sind vielmehr Folgen des Mangels gehöriger Nahrungsmittel, welche das arme Volk, das seine Einnahme an den Einkauf des Thees verschwendet, nunmehro sich zu verschaffen nicht mehr vermögend ist. Ich kenne eine Familie, die täglich dreymahl Thee, Zucker, und etwas Brod holen ließ, und weiter nichts genoß. Die ganze Familie wurde bald sehr ausgezehret, und schwach, bis endlich einige Kinder davon in eine bessere Versorgung und Kost gebracht wurden, da sie denn bald eine ziemliche Gesundheit wieder erlangten.

Ein neuer einsichtsvoller Schriftsteller rechnet, daß bey uns in England jährlich für Thee und Zucker soviel Geld ausgegeben würde, daß

man davon noch vier Millionen Menschen mit Brod unterhalten könnte [a]). — Ein anderer behauptet, daß eine arme Familie, so oft sie Thee tränke und Brod und Semmel, so wie es unter uns gewöhnlich ist, darzu äße, dieses ihr drey Vierthelpence für den Thee — einen halben Pence für den Zucker und einen Pence für Butter kostete. Rechnet man nun für Holz und das was von dem Theegeräthe abgenutzt wird, noch einen Viertheilpence hinzu, so kostet es allemal drittehalb Pence; und wenn dieselbe täglich Thee trinket, so macht dieses jährlich sieben Pfund Sterling und zwölf Schillinge, oder ohngefähr fünf bis sechs und vierzig Thaler nach deutschem Gelde. — Da nun, nach eben diesem Verfasser, eine aus fünf Personen bestehende Familie nur vierzehn Pfund Sterling und funfzehn bis sechzehn Schillinge zur Einkaufung des ihr nöthigen Brodtes brauchet [b]), so geben zwey Personen jährlich für Thee und Zucker soviel aus, als fünf Personen zur Anschaffung des Brodtes nöthig haben [c]).

Nach

a) Essays on husbandry p. 166.

b) *Young* farmers letters Vol. I. p. 202. u. 299. A. d. Verf.

c) Ohnerachtet dieses wegen des Unterschieds der Abgabe vom Thee u. s. w. in Deutschland einige Veränderung leidet, so verdienet doch der Gebrauch des Thees und Koffees auch von dieser Seite betrachtet zu werden. A. d. Ueb.

Nach einer ganz mäßigen Rechnung werden jährlich in England ohngefähr drey Millionen Pfund Thee verbraucht und allemal bey jedem Pfund Thee ohngefähr zehn Pfund Butter verzehret. Es beläuft sich also die Menge der mit diesem schädlichen Nahrungsmittel (wenn solches noch ein Nahrungsmitel genennt zu werden verdienet) verzehrten Butter jährlich auf dreyßig Millionen Pfund — gewiß eine erstaunliche Menge. Da nun zu Bereitung eines Pfundes Butter wenigstens fünf Gallonen Milch erfordert werden [d]), so kann man hieraus folgendes schließen:

Nimmt man an, daß eine Gallone Milch mit Brod für drey harte Arbeit verrichtende Personen zum Frühstück und Abendessen zureichet, und daß diese Gerichte die Hälfte der sämtlichen Speise dieser Leute ausmachen; so folgt, daß England, blos wegen dieser schädlichen Gewohnheit des Theetrinkens, wenigstens eine Million Einwohner weniger ernähren kann, als es außerdem können würde. Gesetzt aber, daß wir auch wegen des mit der Milch verzehrten Brodtes und des Gebrauchs, zu dem die Milch nach abgenommenem Rahm u. s. w. noch dienet, eine halbe Million wieder abrechnen, so beläuft sich der Unterschied zwischen der Menge von Einwohnern, die England jetzt ernähret und die es außerdem ernähren könnte, doch noch immer auf eine halbe Million.

d) *Haller*, Elem. Physiol, T. V, P. I. p. 33. 34. A. d. Verf.

Inhalt.

Inhalt.

Vorerinnerung. Seite 3

Erstes Hauptstück. Natürliche Geschichte des Thees. S. 9

Beschreibung der Theepflanze. 9

Namen und Kupfer derselben. 18. 19

Ursprung und Geschichte des Thees. 21

Boden und Wartung der Theestauden 26

Sammlung der Blätter 30

Fernere Bereitung der Blätter 36

Sorten des Thees 43

Art den Thee in China und Japan zu trinken 53

Pflanzen, welche die Stelle des Thees vertreten 56. 57

Art die Saamen zu erhalten. 62

Zweytes Hauptstück. Medicinische Geschichte des Thees. Seite 68

Versuche und chymische Untersuchung des Thees 69 70

Versuche mit den Würkungen des destillirten Wassers von Thee an Thieren. 73

Würkungen des Thees auf den menschlichen Körper 76

Sonderbare Schädlichkeit des grünen Thees 80

Besondere Beyspiele von der Schädlichkeit des Thees 81

Gute Eigenschaften desselben. 88

Von dem Einfluß, den der Thee auf den körperlichen Zustand der Chineser hat S. 90
Nutzen des Theetrinkens zur Verhütung der inflammatorischen Krankheiten 92
Welchen Personen der Thee nützlich und welchen er schädlich ist 95
Mittel die schädliche Wirkung des Thees zu vermindern 98
Von dem Einfluß des Theetrinkens auf die moralischen Eigenschaften 101
Nutzen des Thees als ein Arzneymittel 105
Einige andere Anmerkungen über den Mißbrauch des Thees. 110

Erklärung der Kupfertafeln.

Erste Kupfertafel.

Fig. 1. Ganzer Zweig.
— 2. Kelch.
— 3. Unaufgeblühete Knospen.
— 4. 5. Blumenblätter.
— 6 = 8. Blumen.
— 9 = 12. Andere Theile der Blumen.
— 13. 14. Frucht.
— 15 - 17. Blätter oder Ohren.
F. Die Blätter.

K. Der

K. Der Kelch.
C. Die Krone.
f. Die Staubfäden.
a. Die Staubbeutel.
g. Der Fruchtknoten.
h. Der Griffel.
t. Die Narbe.
P. Die Frucht.
S. Der Saame.
T. Der Stamm.
p. Die Blüthstiele.
d. Die Blattansätze oder Ohren.
e. Die ausgezackte Spitze der Blätter.

Zweyte Kupfertafel,

aus Fougeroux.

Fig. 1. Blüthknospe.
— 2. a. Drey Blätter des Kelches der ersten Gattungen Thee, aus der Sammlung des Herrn von Jüssieu. Sie sind rund und dicker als die Blumenblätter.
b. Drey Blumenblätter, die ganz dünne sind.
— 3. a. Die geöffnete Krone. Man sieht drey Blumenblätter und drey Blätter des zwey-

ten Kelches. Die Staubfäden hängen unten zusammen.

b. Eben diese Blume: man sieht hier, daß der erste Kelch bis zur Reife der Frucht sitzen bleibt.

Fig. 4. Blume einer andern Gattung von Thee, die auch aus China gebracht worden. Sie hat neun Blumenblätter und noch zwey andere, die weiter nach aussen sitzen und dicker als die übrigen sind.

a. Die Blume in ihrer natürlichen Grösse.

b. Eben dieselbe, die um ein Viertheil grösser ist.

— 5. Die Stempfel der Blume 3, mit drey Narben.

— 6. Der erste Kelch hat bey dieser Blume sechs Einschnitte, und bleibt auch bis zur völligen Reife der Frucht sitzen.

— 7. Eben dieser Kelch mit einem Stempfel und drey Narben, wie in der Blume 4. Kämpfer hat auch einen dergleichen in seiner Abbildung vom Thee vorgestellet.

— 8. Die Staubfäden, die drey Viertheil ihrer Länge aneinander hangen.

b. Eben diese Staubfäden von einander abgesondert.

Fig. 9.

Fig. 9. Staubfäden, welche die Griffel und Fruchtknoten umgeben.

— 10. Eine Frucht oder Capsel von vier Fächern. Man erkennt die Fächer oder deren Abtheilung a a a und in b b als dem Ort, wo sich jedes Fach öffnen wird.

— 11. Einfächerige Frucht, die nur einen Saamen enthält, mit ihrem noch vorhandenen Kelch.

— 12. Dreyfächerige Frucht.

— 13. Zweyfächerige und offene Frucht.

— 14. Dreyfächerige und offene Frucht.

— 15. Platte Nuß.

— 16. Runde Nuß.

— 17 Eine weit größere Nuß von einer besondern Art Thee.

— 18. Der Kern dieser Nuß.

— 19. Eine Theeblume, die Herr Poivre aus Ostindien geschickt. Sie hat sechs Blumenblätter, und ist in natürlicher Größe abgezeichnet. Ihr Blatt ist Fig. 23. vorgestellt.

— 20. Ein Zweig der Theestaude aus der Sammlung des Herrn von Jüssieu.

a. Die Blume.

b. Das Blatt 1.

— 21. Ein Blatt von Thee, das der Ritter von Linne dem Herrn von Jüssieu mitgetheilet.

Fig. 22. Blatt von einer Gattung Thee aus Ostindien.

— 23. Blatt von Thee, das Herr Poivre geschickt.

— 24. Japanischer Thee. Es sind dieses junge Zweige, davon die Japaner die Blätter zusammenrollen und kleine Packete verfertigen, (siehe die folgende Figur) die sie mit Seide zusammenbinden. Man sieht daß die Blätter abwechselnd an den Zweigen sitzen und kurze Stiele haben.

— 25. Ein Packet von dergleichen Blättern.

— 26. Eine Gattung Thee, die in China sehr hoch geschätzt wird, und die man von Pekin an den Herrn de la Tour geschickt.

a. Die Blumenknospe. Sie ist hellegrün, etwas rauh und sehr spitzig.

b. Eben diese Knospe die man in Wasser geöffnet.

c. Eine andre offene Knospe.

Geschichte des Koffees

nebst

verschiedenen Nachrichten,

die seinen Anbau, diätetischen Nutzen, und die mit ihm getriebene Handlung betreffen.

Vorerinnerung des Verfassers.

Ich habe bey der Ausarbeitung dieser kleinen Schrift nicht nur auf die Beförderung und Verbesserung der Kenntnisse und Wissenschaften überhaupt, sondern auch auf den Vortheil der englischen Nation und insbesondere der Insel Dominica a), deren Agente in London ich zu seyn die Ehre habe, mein Augenmerk gerichtet. Die Beschreibung des Koffeebaums, die genaue Abbildung aller Theile der Blume, und die Geschichte seiner erstern Ein-

a) *Dominica, Dominique,* gehört zu den kleinern Antillen, oder Caraibischen Inseln, und hat den Nahmen daher, weil sie an einem Sonntage entdeckt worden. Seit dem Frieden von 1762. gehört sie ganz den Engländern, die neuerlich Wohnungen darauf angelegt. Sie muß nicht mit der großen Insel St. Domingo oder Hispaniola verwechselt werden. A. d. Ueb.

Einführung und weitern Ausbreitung seines Gebrauchs in Europa, werden zu der Beförderung unserer Kenntnisse überhaupt dienen können. Was aber den Vortheil anbelanget, den unsere Nation und auch insonderheit die Colonie, deren Agent ich bin, aus dem fernern Anbau des Koffees schöpfen können, so bin ich hierinnen meinem Freund D. Fothergill vieles schuldig. Da ich mich mit demselben oft darüber unterredet, wie wichtig es sey den Anbau des Koffees, sowohl in Ansehung dessen was davon bey uns verzehrt wird, als auch wegen der Ausfuhre nach andern Ländern, zu befördern, so bat ich ihn mir seine Gedanken darüber schriftlich mitzutheilen. Er hat diese Bitte statt finden lassen und mir erlaubt seine Anmerkungen in gegenwärtige Schrift mit einzurücken. Ich habe eben dieses mit verschie-

denen andern Nachrichten gethan, die von Personen herrühren, welche in diesem Stücke viel Einsicht und Erfahrung haben, und ich hoffe, daß in der gegenwärtigen Schrift sowohl unsere Westindische Pflanzer einige ihnen nützliche Nachrichten, als auch die gesetzgebende Macht überzeugende Bewegungsgründe finden wird, in Ansehung der Zölle den Koffee auf eben den guten Fuß als andre auswärtige Artikel zu setzen, deren man sich zu eben dieser Absicht bedienet. Wie glücklich würde ich mich nicht schätzen, wenn diese Bemühungen, den Vortheil meiner Colonie und des gemeinen Wesens überhaupt zu befördern, denjenigen guten Erfolg haben sollten, den ich dadurch zu erlangen wünsche.

J. Ellis.

Bota-

Botanische Beschreibung der Blumen und Frucht des Koffeebaums.

Linne rechnet den Koffeebaum in seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung seiner fünften Classe, nehmlich unter die Pflanzen, die mit fünf Staubfäden und einem Staubweg versehen sind (Pentandria monogynia). Die natürlichen Merkmale des Geschlechtes, welches er Koffee (Coffea) nennet, sind wie er sie angiebt, folgende.

Der Kelch: ist eine Blumendecke, vierzähnig mit sehr kleinen Einschnitten, und sitzt oben auf dem Fruchtknoten.

Die Krone bestehet aus einem Blumenblatte und ist trichterförmig. Die Röhre ist dünne und fast walzenförmig, und vielmal länger als der Kelch. Die Mündung ist flach und ausgebreitet, in fünf Theile getheilet und länger als die Röhre. Die Lappen sind lanzenförmig und an der Seite zurückgerollet.

Die Staubfäden bestehen aus fünf Trägern. Diese sind pfriemenförmig und auf die Kronröhre gestellet. Die Staubbeutel sind

linien-

linienförmig, gleich breit, queer aufgelegt und so lang als die Träger a).

Der Stempfel: Sein Fruchtknoten ist unten rundlich, der Griffel einfach, so lang als die Krone. Er endigt sich in zwey Narben, die zurückgeschlagen, pfriemenförmig und etwas dicke sind.

Die Frucht ist eine Beere, rundlich und mit einem eingetieften Tüpfel.

Die Saamen. Es sind ihrer zwey; sie sind elliptisch, halbkugelrund, auf einer Seite bucklicht auf der andern flach und mit einem Umschlage umgeben, der ein dünnes dem Pergament etwas ähnliches Häutgen bildet.

Lateinisch lautet diese botanische Beschreibung folgendergestalt:

Calix: Perianthium quadridentatum, minimum, germini insistens.

Corolla: Petalum infundibiliforme —. *Tubus* cylindraceus, tenuis, calyce multoties longior —. *Limbus* planus, quinquepartitus, tubo

a) Eine Abbildung des Blumenstaubs findet sich in Ledermüllers Nachlese zu seinen microscopischen Gemüthsergötzungen auf der zehnten Kupfertafel. Es sieht solcher den Weizenkörnern ähnlich, wenn er aber mit Wasser oder Weingeist befeuchtet wird, so werden diese Körner rund und geben eine öhlichte Feuchtigkeit wie einen Dampf von sich. A. d. Ueb.

tubo longior; laciniis lanceolatis, lateribus reuolutis.

Stamina: *Filamenta* quinque, ſubulata, tubo corollae impoſita —. *Antherae* lineares, incumbentes, longitudine filamentorum.

Piſtillum: *Germen* ſubrotundum —. *Stylus* ſimplex, longitudine corollae. *Stigmata* duo, reflexa, ſubulata, craſſiuſcula.

Pericarpium: *Bacca* ſubrotunda, puncto umbilicata.

Semina: Bina, elliptico - hemiſphaerica, hinc gibba, inde plana, arillo inuoluta.

In dieſer hier eingerückten Beſchreibung hat aber Linne ſowohl der Haut oder Scheidewand keine Erwehnung gethan, die den Saamen in zwey Zellen oder Fächer theilet, als hat er auch vergeſſen anzumerken, daß bey einem jeden Saamen auf der flachen Seite eine Furche befindlich iſt. — Beydes iſt auf der dieſer Schrift beygefügten Kupfertafel vorgeſtellet worden.— In dem Arabiſchen oder wahren Levantiſchen Koffee iſt oft nur ein einziger Saame, da der andere gänzlich fehlt oder unvollkommen geblieben iſt b). An

b) Linne rechnet die zwey Saamen mit zu den Merkmalen derjenigen Gattung, von der hier die Rede iſt (*Coffea arabica* floribus quinquefidis diſpermis. *Spec. plantar.*) — Eine andere zu dem Geſchlecht des Koffee gehörige Pflanze,

An einem andern Orte beschreibt Linne den Koffeebaum selbst folgender Gestalt c):

Es wächset dieser Baum mit einem einzigen Stamm gerade in die Höhe. Der Stamm ist aber nur niedrig und von acht bis zwölf Fuß hoch, er hat lange ungetheilte dünne Zweige, die etwas herun-

Pflanze, welche in America wächst, und der berühmte Kräuterkündiger *Jacquin* (Plant. americ. 6.) beschreibt, hat nur einen einzigen Saamen, die Blumenkrone aber ist einspaltig. (*Coffea occidentalis* floribus quadrifidis, baccis monospermis, *Linn.* Spec. plant. p. 246.) Plumier hat diese letztere Pflanze unter dem Namen Iasminum arborescens, lauri foliis, flore albo odoratissimo (Spec. 17. Ic. 156. f. 2.) beschrieben. Brown hingegen nennt sie Pauetta foliis oblongo-ovatis oppositis, stipulis setaceis (Iamaic. 142. tab. 6. f. 1.) — Da diese Pflanze in so vielen Stücken von dem arabischen Koffee abgehet, so ist selbst Linne (Diss. Potus Coffee) ungewiß, ob sie beyde zu einem Geschlechte gehören. A. d. Ueb.

c) Amoen. Acad. Vol. VI. p. 169. *Arbor* simplex, erecta, minus alta; *Ramis* longis, simplicibus, laxis et fere nutantibus: vestita *foliis* oppositis, laurinis, semper virentibus: ornata *floribus* albis, sessilibus, fere Jasmini corolla, quibus *baccae* cerasorum facie rubicundae succedunt, pulpa pallida, submucilaginosa, fatua, intus gerentes semina duo, dura, hinc conuexa, inde plana, arillo cartilagineo vestita.

herunterhängen. Diese sind mit immergrünen Blättern versehen, die auf beyden Seiten und einander entgegengesetzt hervorkommen und denen Lorbeerblättern in etwas gleichen. Die Blüthen gleichen den Blüthen des Jasmins und sitzen auf ganz kurzen Stengeln. Auf diese Blüthen folgen rothe Beeren, die den Kirschen ähnlich sind, und ein blasses schleimigtes Fleisch ohne allen Geschmack haben. Sie enthalten zwey harte Saamen, die auf der einen Seite erhoben, auf der andern aber flach sind, und mit einer dünnen knorpel- oder pergamentartigen Haut bedecket werden.

In der Anmerkung habe ich die vornehmsten Nahmen angeführt, worunter der Koffeebaum bey denen botanischen Schriftstellern vorkömmt. Im übrigen beziehe ich mich auf die Kupferplatte, und die zu Ende dieser Schrift angehängte Erklärung derselben d).

Geschichte

d) *Coffea arabica* floribus quinquefidis dispermis. *Linn.* Spec. plant. Ed. II. T. I. p. 245.
Coffea. Eiusd. Amoen. Acad. Vol. VI. Hort. Cliffort. 59. Hort. Upsal. 41. Mat. med. 70. *Royen* Lugd. Bat. 239.
Iasminum arabicum lauri folio, cuius semen apud nos *Coffe* dicitur. *Jussieu* Mem. de l'Acad. des Sciences 1713. p. 388. t. 7.
Iasminum arabicum, castaneae folio, flore albo odoratissi-

mo

Geschichte des Koffees.

Die älteste Nachricht e) die wir von dem Koffee haben, ist in einem Arabischen Manuscript enthalten, welches in der königlichen fran-

mo. *Till.* Pis. 87. t. 32. *Commel.* Amst. 72. *Boerhav.* Lugd. 2. p. 217.

Euonymo similis aegyptiaca, fructu baccis lauri simili. *Bauh.* Pin. 498. *Plukenet* phys. 272. f. 1.

Bon. P. *Alpin.* aegypt. 36. (*)

(*) Im Arabischen führt er den Namen Bunna auch Gahve oder Gesthr. Siehe P. *Forskal* Flora Aegyptiaca Arabica Havn. 1775. p. LXXXVII. — Bauhin (Hist. Plant. p. 421.) hat ihn unter den Namen Buna, Bunna und Bunchos Arabum. Man sehe hiervon weiter unten bey der Geschichte. A. d. Ueb.

e) Rhases und Avicenna erwähnten schon einer gewissen Frucht unter dem Nahmen Bunchum, und handeln von ihren medicinischen Eigenschaften, von der man glaubt, daß dieselbe das Bun oder Bon der Araber, mit einem Worte der Koffee sey. Doch findet man bey keinem von diesen Schriftstellern eine Spur, daß solche zu einem gemeinen Getränke gedient. Prosper Alpinus in seiner Schrift de plantis Aegyptii, die im Jahr 1591. herausgekommen, ist der erste Europäische Schriftsteller, der eine vollständige Nachricht davon hat. — Ich übergehe die fabelhafte Erzählung von der Entdeckung der Eigenschaft des Koffees den Schlaf

zu

französischen Bibliothek (No. 944) sich befindet. Es lautet dieselbe folgendergestalt f):

Schehabbedin Ben Abdalgiafar Almaleki g), ein arabischer Schriftsteller aus dem neunten Jahrhundert der Hegira oder dem funfzehnten der christlichen Zeitrechnung versichert, daß Gemaleddin, Mufti zu Aden, einer Stadt in dem glücklichen Arabien, der mit ihm fast zu gleicher Zeit lebte, der erste gewesen, welcher die Gewohnheit den

zu vertreiben, nach welcher ein Hirte, der zu einem arabischen Kloster gehöret, bemerket, daß seine Ziegen und Cameele, wenn sie von den Früchten dieses Baums gefressen, des Nachts nicht schliefen. Er soll solches hierauf dem Abt seines Klosters erzählet haben, der hernach dieser Eigenschaft wegen aus dem Koffee ein Getränke bereitete, und solches an seine Mönche, wenn sie die Nächte mit Gebet zubringen sollen, vertheilete. A. d. Ueb.

f) Diese Nachricht ist in einer kleinen Schrift befindlich, welche folgenden Titel führet: *Antoine Galand* de l'origine & du progrès du Café, traduit sur un manuscrit Arabe. Paris 1699. in Duodez. Diese Schrift ist auch denen zu Paris im Jahre 1716. gedruckten Reisen von la Roque nach dem glücklichen Arabien angehänget. A. d. Ueb.

g) So verbessert Herr Professor Beckmann in seiner ökonomischen Bibliothek im sechsten Bande S. 14. diesen Nahmen. A. d. Ueb.

den Koffee zu trinken, nach Arabien gebracht. Nach seiner Erzehlung hatte dieser Gemaleddin eine Reise nach Persien gemacht, und sahe bey seinem Aufenthalt in diesem Lande, einige seiner Landsleute Koffee trinken, ein Umstand auf den er damals nicht viel achtete. Da er sich aber nach seiner Zurückkunft nach Aden nicht wohl befand und sich erinnerte, daß er einige seiner Landsleute in Persien Koffee trinken gesehen, so entschloß er sich, in der Hofnung, daß ihm solcher auch einigen Nutzen schaffen würde, einen Versuch damit an sich selbst zu machen. Er erlangte auch dadurch nicht nur seine Gesundheit wieder, sondern bemerkte zugleich an diesem Getränke allerhand andere gute Eigenschaften, z. B. daß es die Kopfschmerzen erleichterte, die Lebensgeister ermunterte und ohne dem Körper sonst zu schaden, doch die allzugroße Schläfrigkeit verhinderte. Er entschloß sich, sonderlich diese letzte Eigenschaft zu seinem Nutzen anzuwenden und brauchte ihn daher nicht nur selbst weiter fort, sondern empfahl ihn auch den Derwischen oder mahomedanischen München, um sie dadurch in Stand zu setzen, die Nacht im Gebete und andern Religionsübungen mit desto größerm Eifer und Aufmerksamkeit zuzubringen. Das Beyspiel und Ansehen des Mufti machte den Gebrauch des Koffee bald Mode, indem sich erst die Gelehrten und hierauf die Hand-

werksleute und Künstler, welche die Nacht durch arbeiten mußten, dieses Getränkes bedienten. Endlich ward solches von jedermann, und zwar nicht nur des Nachts, um sich des Schlafs zu erwehren, sondern auch wegen seiner übrigen guten Eigenschaften, des Tags über getrunken.

Der arabische Schriftsteller setzt noch hinzu, daß seine Landsleute sich bey dem Koffee so wohl befunden hätten, daß der Gebrauch des Aufgusses von einem gewissen Kraute, welcher zuvor unter ihnen sehr gewöhnlich gewesen, gänzlich abgekommen sey. Er nennt dieß Kraut Cat, worunter vielleicht der Thee gemeynt seyn kann, ohnerachtet derselbe weiter keine besondere Umstände anführt, die dieses völlig zu beweisen dienen könnten.

Um diesen Zeitpunkt war der Koffee in Persien, ja selbst in Arabien, wo doch der Koffeebaum wuchs, nur sehr wenig bekannt. Hingegen war, wie unser arabischer Schriftsteller versichert, dessen Gebrauch in Aethiopien, wo auch der Baum wächset, seit undenklichen Zeiten her schon gewöhnlich.

Nachdem das Koffeetrinken zu Aden einmal aufgekommen, so breitete sich dasselbe nach und nach in viele benachbarte Städte und endlich sogar bis nach Mecca aus, wo es gleichfalls von den Derwischen und zwar auch aus der Absicht, sich

des

des Schlafes bey Verrichtung ihres Gebetes zu erwehren, eingeführet wurde.

Die Einwohner von Mecca wurden endlich so große Freunde dieses Geträn̈kes, daß sie, ohne auf die Absicht zu sehen, um derenwillen die Geistlichen und Gelehrten des Koffees sich bedienten, endlich denselbigen öffentlich in besondern Koffeehäusern tranken, wo sie sich unter Vorwand des Koffeetrinkens häufig versammelten, und die Zeit auf eine angenehme Art zuzubringen suchten. Sie spielten hier Schach und andere dergleichen Spiele, und dieses noch darzu ums Geld. Auch belustigten sie sich in diesen Koffeehäusern mit Singen, Tanzen und Musik, welches da es gegen die Gewohnheiten der strengen Mahomedaner war, nachher zu einigen Unordnungen Anlaß gab. Nach und nach breitete sich der Gebrauch des Koffees in viele andere arabische Städte, sonderlich nach Medina und endlich nach Groß-Cairo in Egypten aus. Die Derwische aus der Provinz Yemen in Arabien, die daselbst vor sich an einem Orte beysammen wohnten, trunken in den Nächten, die sie im Gebet zubringen wollten, Koffee. Sie hatten denselben in einem großen rothen irdenen Gefäß und empfiengen dieses Getränke mit vieler Ehrfurcht aus der Hand ihres Vorstehers, der es für sie in Tassen einschenkte. Bald ahmten nicht nur viele andächti-

ge Personen zu Großcairo, sondern auch die Gelehrten und endlich so viel andere Personen dieses nach, daß der Koffee in dieser großen Stadt bald eben so sehr Mode ward, als er es vorher zu Aden, Mecca, Medina und in andern arabischen Städten geworden war.

Unterdessen machten die häufigen Unordnungen, die in den Koffeehäusern vorfielen und der Umstand, daß die Würkungen dieses Getränkes den Würkungen des Weins so ähnlich sind, dessen Gebrauch, wie bekannt, der mahomedanischen Religion zuwider ist, daß die strengen Mahomedaner anfiengen, das Trinken des Koffees zu mißbilligen. Es sahe sich daher die Regierung genöthigt sich darein zu legen, und bisweilen den Gebrauch des Koffees zu untersagen. Unterdessen hatte dieses Getränke doch durchgehends so viel Beyfall gefunden, daß man sich nachher genöthigt sahe, alle solche Verbothe aufzuheben und das Koffeetrinken für die Zukunft durchgehends zu erlauben.

Es breitete sich diese Gewohnheit nachher von Cairo nach Syrien aus und wurde zu Damascus und Aleppo ohne Widersetzung aufgenommen. Endlich wurde der Koffee im Jahr 1554. unter der Regierung Soliman des großen, hundert Jahr nachdem er von dem Mufti zu Aden nach Arabien gebracht worden, auch denen Einwohnern

von Constantinopel bekannt. Es errichteten nehmlich zwey Privatpersonen, Nahmens Schems und Hekin, deren einer von Damascus, der andere aber von Aleppo kam, daselbst zwey Koffeehäuser und verkauften dieses Getränke öffentlich in einigen sehr gut ausgeputzten Zimmern. Diese Koffeehäuser wurden bald ein Ort, wo sich Gelehrte, sonderlich aber Poeten und andere Personen versammelten, die sich mit dem Schach- oder Bretspiel belustigen, oder allerhand Bekanntschaften machen, und ihre Zeit, ohne viel Unkosten aufzuwenden, angenehm zubringen wollten.

Unvermerkt wurden diese Häuser und Versammlungen so sehr Mode, daß Leute von allen Ständen, und auch sogar die Beamten des Serails, die Baschas und andere Hofbedienten vom ersten Range dieselben besuchten. Immittelst fiengen zu einer Zeit, wo die Koffeehäuser am festesten gegründet zu seyn schienen, doch die Imans oder Vorsteher der Moscheen an, sich öffentlich darüber zu beklagen, daß die Moscheen wenig besucht würden und leer stünden, da hingegen die Koffeehäuser so sehr angefüllet wären. Die Derwische und andere Mönchsorden stimmten ihnen bey und man predigte öffentlich dagegen und behauptete, daß es eine weit geringere Sünde sey,

ein Wirthshaus zu besuchen, als auf ein Koffee-haus zu gehen.

Nach vielen Streitigkeiten vereinigten sich endlich alle Mönche und Andächtige um ein Verboth des Koffees auszuwürken. Sie übergaben dieserwegen dem Mufti eine Bittschrift, in welcher sie behaupteten, daß der gebrannte Koffee eine Art von Kohle sey, und daß alles, was eine Aehnlichkeit mit den Kohlen hätte, durch den Alcoran verboten wäre. Sie ersuchten daher den Mufti diesen Punkt, seiner Pflicht zu folge, völlig zu entscheiden.

Dieser gab, ohne sich viel über die Frage selbst herauszulassen, eine solche Entscheidung als sie verlangten, und erklärte ganz kurz, daß das Koffeetrinken den Gesetzen Mahomeds zuwider sey. Das Ansehen des Mufti ist zu Constantinopel so groß, daß sich niemand an diesem Urtheil desselben etwas auszusetzen erkühnte. Es wurden sogleich alle Koffeehäuser verschlossen und es erhielten die Polizeybeamten Befehl, jederman vom Koffeetrinken abzuhalten. Unterdessen war man schon einmal so sehr darzu gewöhnt, und es fand jedermann so viel Geschmack an diesem Getränke, daß man, ohnerachtet aller Verbote, doch immer fortfuhr es zu Hause zu trinken. Da die Polizeybeamten sahen, daß sie es doch nicht gänzlich verhindern konnten, so erlaubten sie endlich,

gegen

gegen Erlegung einer gewissen Abgabe, den Koffee wieder zu verkaufen und zu trinken, wenn es nur nicht öffentlich geschähe. Es wurde also an besondern Oertern bey verschlossenen Thüren, oder in hinten im Hause gelegenen Zimmern wieder Koffee geschenket.

Unter diesem Vorwand kamen nach und nach die Koffeehäuser wieder auf, und da ein neuer Mufti, der sich nicht so viel Scrupel machte und mehr Einsichten als sein Vorfahre hatte, öffentlich erklärte, der Koffee habe nichts von einer Kohle an sich und sein Aufguß könne ohne alle Verletzung des Mahomedanischrn Gesetzes getrunken werden, so wurde die Anzahl der Koffeehäuser stärker als sie vorher gewesen war. Es tranken nach dieser neuen Erklärung die Mönchsorden, die Prediger, die Rechtsgelehrten, ja sogar der Mufti selbst Koffee und man folgte bey Hofe und in der Stadt durchgängig ihrem Beyspiele.

Da sich die Großveziere ein besonderes Recht über diejenigen Häuser anmaßeten, wo der Koffee öffentlich verkauft werden durfte, so ergriffen sie diese Gelegenheit durch Auflegung einer ansehnlichen Abgabe, von denselben einen guten Vortheil zu ziehen. Der Herr eines jeden Koffeehauses mußte nehmlich täglich einen Zechin an sie bezahlen,

len, durfte aber doch die Tasse Koffee nicht höher als vor einen Asper verkaufen h).

So weit gehen die Nachrichten welche in dem in der königlich französischen Bibliothek befindlichen arabischen Manuscript befindlich sind, so wie sie Herr Galand übersetzet hat. Eben derselbe aber theilt uns auch eine Nachricht von einer gänzlichen Aufhebung aller Koffeehäuser zu Constantinopel mit, die in dem Kriege in Candia, zu einer Zeit, wo sich die Umstände der Pforte in einer sehr critischen Lage befanden, vorgenommen wurde.

Man sprach nehmlich in Ansehung der politischen Händel auf den Koffeehäusern so frey, daß der Großvizier Kupruli, der Vater der zwey berühmten Brüder dieses Nahmens, die ihm in seiner Würde folgten, davon üble Folgen befürchtete, und daher alle Koffeehäuser, so lange als die Minderjährigkeit Mahomed des vierten währete, aufhob. Der Verlust eines so großen Einkommens als dasjenige war, welches er von diesen Häusern zog, machte nicht den geringsten Eindruck auf ihn, und er handelte hierinnen mit derjenigen Uneigennützigkeit, die in seiner Familie erblich

h) Ein Zechin ist ohngefähr zwey Thaler funfzehn Groschen, ein Asper aber etwan drey Pfennige nach Büschings Bestimmung. Zweyhundert und drey und achtzig Aspern machen einen Zechin. A. d. Ueb.

erblich war. Ehe er sich zu diesem gänzlichen Verbote entschloß, besuchte er in verstellter Kleidung verschiedene Koffeehäuser, und fand, daß daselbst vernünftige gesetzte Personen ganz ernsthaft miteinander von den Angelegenheiten des Reichs sprachen, die Regierung tadelten und über die wichtigsten Dinge ihr Urtheil auf eine sehr zuversichtliche Weise fällten. In den Wirthshäusern hingegen, die er vorher besuchte, hatte er bloß junge Leute und meist Soldaten angetroffen, die sich mit Singen lustig machten und von nichts als Liebeshändeln und ihren Kriegsthaten sprachen, daher er denn sich weiter um diese Häuser nicht bekümmerte, sondern solche ungestöret ließ.

Ohnerachtet nun aber die Koffeehäuser zugeschlossen wurden, so wurde doch zu Constantinopel nicht weniger Koffee als vorher getrunken, da man solchen in großen kupfernen Kesseln, worinnen man ihn immer durch darunter gemachtes Feuer warm erhielt, durch alle große Straßen und auf öffentlichen Märkten herumführte und an die Vorbeygehenden unter freyem Himmel verkaufte. Dieses geschahe aber blos zu Constantinopel, denn in allen andern Städten und Dörfern des ottomannischen Reichs blieben die Koffeehäuser noch immer so wie vorher, offen.

Obgleich nun aber auf diese Weise die öffentlichen Zusammenkünfte in den Koffeehäusern aufgeho-

gehoben waren, so wurde doch immer noch Koffee zu Constantinopel verbraucht, da es kein einziges Haus oder Familie gab, sie mochte nun reich oder arm seyn, und zu den Türken, Juden, Griechen oder Armeniern gehören, deren sich sehr viel zu Constantinopel befinden, worinnen nicht wenigstens täglich zweymal Koffee getrunken wurde. Viele Personen tranken ihn noch öfterer, weil es in allen Häusern Mode wurde, daß man jedem der einen Besuch daselbst abstattete, Koffee vorsetzte, und man es vor eine Unhöflichkeit hielt, ihn abzuschlagen. Es trunken daher einige Personen wohl zwanzig Tassen in einem Tage und dieses ohne die geringste Beschwerde; ein Umstand, den der französische Schriftsteller, aus welchem ich diese Nachricht genommen, als einen solchen ansieht, der sehr zur Empfehlung des Koffees gereichet. Ein anderer großer Nutzen des Koffees ist nach seiner Meynung, daß bey diesem Getränke festere Freundschaften, als bey dem Genuß spirituöser Getränke und wenn die Leute betrunken sind, gestiftet werden können. Es wird, wie er versichert, zu Constantinopel eben soviel Geld in Koffee als zu Paris im Weine verthan, und man bittet bey dem Türken eben so um Geld zu Koffee, als es in Europa von Bedienten und gemeinen Leuten zu Wein oder Bier geschiehet —. Ein anderer sonderbarer Umstand, dessen Galand

geden-

gedenket, ist, daß wenn ein Türke seiner Frau keinen Koffee giebt, solches als eine rechtmäßige Ursache zur Ehescheidung angesehen wird.

Die Türken trinken ihren Koffee sehr heiß und stark und ohne Zucker. Zuweilen thun sie, indem er kochet, nach dem die Menge des Koffees ist, eine oder zwey gestoßene Nelken, oder ein wenig Sternanis, etwas von den kleinen Cardamomen, oder auch einen Tropfen von der Amberessenz darzu.

Es ist schwer die Zeit oder Gelegenheit zu bestimmen, wenn und wie der Gebrauch des Koffees sich aus der Türkey nach denen gegen Westen gelegenen Ländern von Europa verbreitet hat. Wahrscheinlicher Weise ist derselbe denen Venetianern, wegen der Lage ihres Landes und ihrem großen Handel in die Levante, zuerst bekannt worden. Man sieht dieses aus einem Brief, den der berühmte Reisende Peter della Valle, ein Venetianer im Jahr 1615. aus Constantinopel an einen seiner Freunde geschrieben i). Er berichtet demselbigen darinnen, daß er bey seiner Zurückkunft ihm etwas Koffee, als eine in seinem Lande ganz unbekannte Sache, mitbringen wollte.

Galand versichert in der oben angeführten Schrift,

i) Dieser Brief ist im ersten Bande der Reisen von della Valle enthalten. A. d. Ueb.

Schrift, es hätte ihm der Herr de la Croix, königlich französischer Dolmetscher versichert, daß Thevenot, der so große und lange Reisen in der Levante gethan, bey seiner im Jahr 1659. erfolgten Zurückkunft zu seinem eigenen Gebrauch etwas Koffee mitgebracht und oft seine Freunde, worunter er, Herr de la Croix, selbst gewesen, damit tractirt hätte. Er hätte auch von dieser Zeit an immer fort Koffee getrunken, den ihm einige Armenianer, die sich zu Paris niedergelassen, verschaffet, und es wäre dieses Getränke dadurch nach und nach in besagter Stadt in einiges Ansehen gerathen k).

Zu Marseille war der Koffee einige Jahre eher bekannt worden, denn es brachten nicht nur einige Personen von Stande, die den Herrn de la

k) Neumann (Grundriß der theoretisch praktischen Chymie 1 Band S. 519. der Ausgabe von 1755.) und nach ihm viele andere, sehen das Jahr 1650. als dasjenige an, in welchem der Gebrauch des Koffees in Europa aufgekommen. Daß er auch wirklich bald nach dieser Zeit in Deutschland gewöhnlich geworden seyn müsse, scheint mit daraus wahrscheinlich, weil man die Entstehung des Friesels ihm mit zugeschrieben. Diese Krankheit aber hat sich schon im Jahre 1652. zu Leipzig gezeiget. Siehe White, von der Behandlung der Schwangern und Sechswöchnerinnen, Leipzig 1775. S. 27. A. d. Ueb.

de la Haye nach Constantinopel begleitet hatten, bey ihrer Rückkunft etwas Koffee, sondern auch die zur Bereitung und Trinken des Koffees nöthige Geräthschaft mit, die sehr kostbar und von dem anitzt bey uns gebräuchlichen Koffeegeschirr ganz verschieden war. Doch wurde bis ins Jahr 1660. der Koffee nur von solchen Personen, die sich in der Levante daran gewöhnt hatten und von ihren Freunden getrunken. Allein im besagten Jahre wurden einige Ballen Koffee aus Egypten eingeführet. Es bekamen hierdurch mehrere Personen Gelegenheit, dieses Getränke zu versuchen, und es trug dieses sehr viel bey, seinen Gebrauch noch allgemeiner zu machen. Endlich entschlossen sich im Jahre 1671. einige Privatpersonen zu Marseille, ein Koffeehaus, nahe an der Börse zu errichten, und dieses zwar mit einem sehr guten Erfolg. Man versammelte sich daselbst Tobak zu rauchen, von Geschäften zu reden und sich mit Spielen ein Vergnügen zu machen und es bekam dieses Koffeehaus in kurzem sehr vielen Zulauf, sonderlich von den türkischen Kaufleuten, und solchen die nach der Levante handelten. Man fand die Koffeehäuser sehr bequem sich daselbst zu unterreden und gewisse Handlungsgeschäfte in Richtigkeit zu bringen, und es vermehrte sich daher die Anzahl derselben in kurzem auf eine erstaunliche Weise. Unterdessen

wurde auch viel, ja noch weit mehr Koffee in Privathäusern getrunken, so daß dieses Getränke in weniger Zeit zu Marseille und in den nahegelegenen Städten sehr gewöhnlich wurde.

Zu Paris war vor dem Jahr 1669. kein Koffee ausser bey dem Herrn Thevenot und seinen Freunden gesehen worden l), auch wußte man fast gar

l) In der von F. Petersen im Jahre 1666. zu Frankfurth in Quart herausgegebenen kleinen Schrift: de potu Coffi, (die auch in eben diesem Jahre zu Gießen unter dem Vorsitz von L. Straus als eine Streitschrift vertheidiget worden, und unter die ersten Schriften von dieser Materie gehöret,) wird §. 11. erzählt, daß man zu Paris anietzt dieses Getränke in vielen öffentlichen Häusern verkaufte und dabey einen gedruckten Zettel ausgäbe, in welchem die Kräfte desselben sehr angerühmt würden. Er rückt sogar einen dergleichen Zettel ein, den ich, um das was ich hier gesagt, zu beweisen, mit Beybehaltung der Orthographie mittheilen will.

Les tres excellentes Vertus de la Meure appellée Coffé.

Coffe est une Meure, qui croist dans les deserts d'Arabie seulement, d'où elle est transportée dans toutes les dominions du Grand Seigneur, qui estant beuë desseiche toutes humeurs froides & humides, chasse les vents, fortifie le foye, soulage les Hydropiques par sa qualité purifiante, souveraine pareillement contre la galle,

gar nichts davon aus den Nachrichten der Reisenden. Dieses Jahr aber war wegen der Ankunft des Abgesandten von Sultan Mahomed dem vierten, Soliman Aga nach Paris merkwürdig. Man hat dieselbe in der That als den Zeitpunkt anzusehen, wo der Koffee zuerst nach Paris gekommen. Denn es brachte dieser Minister und sein Gefolge sehr viel Koffee dahin mit sich, mit welchem er an viele Personen

galle, & corruption de sang, raffraichit le coeur, & le battement vital d'iceluy, soulage ceux qui ont des douleurs d'estomach & qui ont manqué d'appetit: est bonne pareillement pour les indispositions du cerveau, humides & pesantes: la fumée qui en sort, est bonne contre les defluxions des yeux, & bruit dans les oreilles: souveraine aussi pour la courte haleine: pour rhumes qui attaquent le poumon & douleurs de rate: pour les vers, soulagement extraordinaire, après avoir trop beu ou mangé, rien de meilleur pour ceux qui mangent beaucoup de fruit.

L'Usage journalier pour quelque tems, fera voir les effets cy dessus, à ceux qui indisposez s'en servirons de temps en temps.

Ladite Boisson & plusieurs autres, se vendent à l'enseigne du grand Turc, au bout d'une longue allée, dans une salle basse, rue des boucheries, au fauxbourg sainct Germain.

Man sieht hieraus, daß unsers Verfaßers Nachricht, die er aus dem la Roque genommen, nicht ganz zuverläßig ist. A. d. Ueb.

vom Hofe und aus der Stadt Geschenke machte, so daß sich endlich viele daran gewöhnten, ihn mit einem kleinen Stücke Zucker, das sie darzu thaten, zu trinken, ja einige, denen der Koffee Nutzen geschaffet, gar nicht ohne solchen seyn konnten. Der Abgesandte blieb vom Julius 1669. bis im May 1670. zu Paris, welche Zeit vollkommen hinreichend war, die durch ihn eingeführte Mode recht fest zu setzen m).

Zwey Jahre darnach errichtete ein Armenianer, Namens **Pascal**, ein Koffeehaus zu Paris. Da es aber nicht recht damit fortwollte, so gieng er nach London. Ihm folgten verschiedene andere Armenianer und Persianer, doch aber, weil es ihnen an der gehörigen Geschicklichkeit mangelte und sie keine guten Plätze hatten, auch Personen von Stande und einer guten Lebensart an solche schlechte Orte nicht gehen wollten, mit gleich schlechtem Erfolg. Endlich schmückten einige Franzosen besondere große Zimmer darzu sehr gut aus, und versahen sie mit Tapeten, großen Spiegeln, Gemählden, und prächtigen Kronleuchtern, und verkauften daselbst nicht nur Koffee, sondern auch Thee, Chocolade und andere Erfrischungen. Dieses machte, daß auch bald Leute

m) Zu Amsterdam war schon im Jahre 1666. ein Koffeehaus befindlich. Siehe Petersens oben angeführte Schrift de potu Coffi. A. d. Ueb.

Leute von guter Lebensart und Gelehrte sich in diesen Häusern versammelten, und derselben Anzahl in kurzer Zeit bis auf dreyhundert anwuchs n).

Was die Einführung des Koffees in England anbelanget, so sieht man aus Andersons chronologischer Geschichte der Handlung o), daß dieses Getränke einige Jahre eher nach England als nach Paris gebracht worden. Im Jahre 1652. brachte ein nach der Türkey handelnder Kaufmann Edwards, einen griechischen Bedienten Namens Pasqua mit sich, der den Koffee zu brennen und zu kochen verstand, welches eine bis anhero gänzlich unbekannte Sache in England gewesen war. Dieser Bediente war der erste, der Koffee verkaufte, und er errichtete ein besonderes Koffeehaus im George Yard in der Lombardstraße.

In unsern Gesetzen (statute books) geschiehet des Koffees zuerst im Jahre 1660. Meldung, (12 Car. II. cap. 24.) da man eine Abgabe von vier Pencen auf jede gekochte und verkaufte Gal-

 lone

n) Ich habe diese Nachricht aus la Roque Reisen nach dem glücklichen Arabien genommen. A. d. Verf.

o) Chronological History of Commerce. — Eine Nachricht von Errichtung der ersten Koffeehäuser in London durch Houghton findet sich in den Philosophical. Transact. No. 256. A. d. Ueb.

lone Koffee legte, welche der Verkäufer bezahlen mußte.

Einige Jahre darnach (1663. oder im funfzehnten Jahre der Regierung Carls des zweyten, siehe Statut. Book Cap. XI. §. 15.) wurde anbefohlen, daß alle Koffeehäuser bey der vierteljährigen Versammlung der Friedensrichter derjenigen Grafschaft, in welcher sie gelegen sind, taxiret werden sollten.

Im Jahre 1675. wurden auf einen Befehl König Carls des zweyten alle Koffeehäuser zugemacht, weil man sie als Oerter ansahe, durch welche der Aufruhr ausgebreitet werden könnte. Es wurde aber dieser Befehl nach einigen Tagen wieder aufgehoben.

Der erste Europäer, welcher des Koffees Meldung thut, ist Rauwolf, der in den Jahren 1573. bis 1575. in der Levante gewesen ist p). Doch hat Prosper Alpinus in seiner zu Venedig im

p) Seine Reisebeschreibung ist erst zu Frankfurth im Jahr 1582. und hernach vermehrter zu Lauringen im Jahr 1583. in Quart herausgekommen. Ray hat sie hernach in seine zu London im Jahr 1693. in Oktav herausgekommene Sammlung von Reisen a Collection of travels and voyages eingerücket. — Rauwolf nennt die Koffeebohnen Bunche; und sagt, sie kämen aus Indien. Den Baum selbst aber hat er nicht gesehn. A. d. Ueb.

im Jahre 1591. herausgekommenen Geschichte der egyptischen Pflanzen, den Baum selbst genauer beschrieben q). Er nennt die Frucht, wie schon oben angeführt worden, Buna, und den Baum Bon. Er sahe denselben zu Cairo in dem Garten eines Janitscharen Hauptmanns. Es war solcher aus Arabien dahin gebracht worden, und wurde vor eine große und nie zuvor in diesen Gegenden gesehene Seltenheit gehalten. Der Baum gleicht, wie Alpinus sagt, dem Pfaffenhütlein Baum (Euonymus) hat aber dickere, härtere und grünere Blätter, und verliert solche niemals gänzlich. Die Frucht wird Buna genennet, und ist etwas größer als eine Haselnuß und länger, doch aber rund und an dem einen Ende zugespitzt. Sie hat auf beyden Seiten Furchen, die aber doch stärker auf der einen Seite als auf der andern sind. Es kann diese Frucht in zwey Theile getheilet werden, in deren jeder ein kleiner, länglichter weißer Kern liegt. Es sind solche auf der innern Seite, wo sie aneinander anliegen, flach, mit einer gilblichten Haut bedeckt, von einem sauern und etwas bittern Geschmack, und in einer dünnen Schaale eingeschlossen, die eine dunkle aschgraue Farbe hat. — Man sieht hieraus deutlich, daß Alpinus seine Beschreibung

q) Historia Plantarum Aegypt. Venet. 1591. und aus ihm *Parkinson* Theatre of Plants p. 1622. Cap. 79. A. d. V.

nach einer getrockneten, keinesweges aber nach einer reifen Frucht gemacht hat. — Aus diesen Beeren wird, nach seiner Erzählung, in Arabien, Egypten und andern Ländern des türkischen Reichs, ein Decoct oder Getränke bereitet, dessen Gebrauch durchgehends sehr gemein ist, und dessen man sich statt des Weins bedient, und solches in öffentlichen darzu bestimmten Häusern, wie bey uns in Europa den Wein verkaufet. Man nennt es Caova. Paludanus r) sagt Choava, Rauwolf aber Chaube. — Nach Alpinus Versicherung besitzt dieses Getränke viel gute Eigenschaften, es stärkt einen schwachen Magen, hilft zur Verdauung, und ist gegen die Verstopfungen und Geschwülste der Leber sehr nützlich, wenn man es einige Zeit nacheinander bey nüchternem Magen trinket. Die Egyptischen und Arabischen Weiber halten dasselbe in solchen Krankheiten, denen das weibliche Geschlecht öfters unterworfen ist, als bey der Verstopfung der monatlichen Reinigung u. s. w. sehr hoch, und finden, daß solches ihnen hierinnen vielen Nutzen schaffet.

Der berühmt Franciscus Bacon von Verulam, thut auch des Koffees im Jahre 1624. Er-

r) Bernhardus Paludanus war ein Friesländer, hat eine Reise nach Syrien und Egypten gethan und an Clusius viele Pflanzen geschickt. A. d. Ueb.

Erwähnung s). Er erzählt nehmlich, es hätten die Türken ein Getränke, welches Koffee genannt würde. Man bereitete solches mit kochendem Wasser, aus einer zu Pulver gemachten Beere, die das Wasser so schwarz als Ruß machte, und von einem scharfen und würzhaften Geruch wäre und man genösse dieses Getränke ganz warm.

Ray sagt im Jahr 1690. t) es wüchse der Koffeebaum nur zwischen den Wendezirkeln. Er glaubt, daß die Araber durch gewisse Handgriffe dem Koffeesaamen die Kraft benähmen aufzugehen, und sich dadurch im Besitz der Reichthümer zu erhalten suchten, die durch den Verkauf dieses Gewächses aus der ganzen Welt in ihre Hände flössen. Um dieser Ursache willen kann man, sagt er, denjenigen Theil von Arabien, wo der Koffee wächst, in der That das glückliche nennen. Es ist unglaublich, fährt er fort, wie viel Lasten Koffee jährlich aus diesem Lande nach der Türkey, Barbarey und Europa verführt werden; er verwundert sich aber, daß dieser große Schatz nur bey einem Volke und in einer Provinz angetroffen würde, und daß sich die benachbarten Völker nicht Mühe gäben, guten Saamen oder frische Pflanzen zu bekommen, um solche bey sich zu pflanzen, und also

s) Ten Centuries of natural history §. 768. Auch in seiner historia vitae et mortis 1623. Octav. A. d. Ueb.

t) Historia Plantarum 1690.

an einem so vortheilhaften Handel auch Antheil zu nehmen.

Ich komme nun auf die Geschichte des nach Europa gebrachten Koffeebaums, aus welchem Welttheil derselbe nach America gelangt ist.

Der erste Koffeebaum wurde im Jahre 1710. nach Amsterdam gebracht, wie Boerhaave u) erzählt. Nicolaus Witsen Burgermeister zu Amsterdam und einer von den Vorstehern der holländischen ostindischen Compagnie, schrieb dem Herrn von Horn, dem holländischen Gouverneur zu Batavia, oftermals, er solle doch aus Mecha im glücklichen Arabien einige frische Saamen vom Koffeebaum kommen und zu Batavia säen lassen. Dieser that auch solches ungefähr im Jahre 1690. und bekam sehr viel Koffeebäume, von denen er einen an den Burgemeister Witsen nach Amsterdam schickte, der ihn in den botanischen Garten zu Amsterdam schenkte, dessen Stifter er war. Er kam daselbst sehr gut fort, blühete und trug Früchte, aus denen man wieder viel junge Bäume zog, so daß man die Einführung dieses seltenen Baums nach Europa blos der Freygebigkeit und Sorgfalt des Burgemeister Witsens schuldig ist.

Im Jahre 1714. machte der Rath zu Amsterdam dem König in Frankreich Ludwig den vierzehnten

u) Hort. Lugd. Bat. II. p. 217.

zehnten ein Geschenk mit einem Koffeebaum, der sehr sorgfältig eingepackt war, und blos zu Wasser nach Paris geschickt wurde. Es war derselbe gegen die Luft und Kälte durch eine besondere Maschine verwahrt, die mit Glas bedeckt war v). Die Pflanze war ohngefähr fünf Fuß hoch, der Stamm hatte einen Zoll im Durchschnitt, war voller Blätter, und hatte grüne und reife Früchte. Er wurde nach Marly in den königlichen Garten gebracht, wo ihn Herr von Jüssieu beschrieb w).

Im Jahre 1718. fieng man zuerst in der holländischen Colonie Surinam in America an, Koffee zu bauen x). Der französische Gouverneur zu Cayenne de la Motte Aignon brachte durch eine List von da im Jahre 1722. einen Baum mit weg, der im Jahre 1725. schon viele andere hervorgebracht hatte.

Da die Franzosen sahen, daß der weitere Anbau dieses Gewächses ihnen in ihren andern Colonien großen Nutzen schaffen könnte, so brachten

v) Siehe Geoffroy Mat. med. II. p. 432. A. d. Ueb.

w) Mém. de l'Acad. des Sciences 1713. p. 387. Ihm hat man die erste gute Zeichnung und Beschreibung der botanischen Kennzeichen zu danken. A. d. Ueb.

x) Ein Graf von Neale war der erste, der ihn anbaute. Siehe Fermins Beschreibung von Surinam im ersten Bande S. 36. A. d. Ueb.

ten sie im Jahre 1725. Koffeebäume nach Martinique, von da solche auf die benachbarten Inseln sich ausbreiteten. Im Jahre 1732. hatte man schon Koffeebäume zu Jamaica, und das Parlament machte eine Acte, den Anbau desselben auf dieser Insel zu befördern. — Und auf diese Weise wurde der Grund zu einem sehr weitläuftigen und vortheilhaften Zweig der Handlung der Europäischen Colonien in Westindien geleget.

Nach-

Nachricht von dem Anbau des Koffees in dem glücklichen Arabien.

Ich habe diese Nachricht aus la Roque Reisebeschreibung nach dem glücklichen Arabien y) genommen. Nach seiner Erzählung wird der Koffeebaum daselbst aus Saamen aufgezogen. Man pflanzt sie erst in Baumschulen an, und versetzet nachher die jungen Bäume, so wie man ihrer nöthig hat. Zu den Koffeeplantagen erwählet man in Arabien feuchte schattigte Oerter, die auf einer kleinen Anhöhe, oder an dem Fuß der Berge gelegen sind, und man giebt sich viel Mühe, von den Bergen kleine Bäche in ganz kleinen Canälen oder Rinnen zu den Wurzeln der Bäume zu leiten; denn es ist, wenn solche Früchte bekommen, und dieselben zur Reife gelangen sollen, durchaus nöthig, daß die Koffeebäume beständig gewässert werden. Daher macht man, wenn der Baum versetzt wird, eine Grube, die drey Fuß weit und fünf Fuß tief ist, und überzieht oder bedeckt solche mit Steinen, damit das Wasser desto tiefer in die Erde sinken kann, mit welcher man die Grube ausfüllet, und die Feuchtigkeit nicht ganz verdünstet. Hat aber der Baum viel Früchte ange-

y) Voyage de l'Arabie heureuse Paris 1716. in Duodez. Eine deutsche Uebersetzung davon ist im Jahr 1740. zu Leipzig herausgekommen. A. d. Ueb.

angesetzt, und sind solche fast reif, so leitet man das Wasser von den Wurzeln des Koffeebaums wieder ab, damit nicht die Frucht durch die viele Feuchtigkeit zu wässericht werden möchte.

In Gegenden, die sehr nach Mittag zu liegen, und also der Sonne viel ausgesetzt sind, pflanzen die Araber die Koffeebäume ganz regelmäßig in Linien, und zwischen ihnen eine Art von Pappelbäumen, die ihre Zweige sehr weit ausbreiten, und einen starken Schatten geben z). Ohne diese Vorsicht würde, wie die Einwohner glauben, die heftige Sonnenhitze die Blüthen so austrocknen und dörren, daß sie nicht die geringsten Früchte ansetzen könnten.

Bey einer andern der Sonne nicht so ausgesetzten Lage, ist diese Verwahrung der Bäume gegen die Hitze nicht nöthig. Wenn man findet, daß die Früchte reif geworden sind, so werden Tücher unter die Bäume gebreitet und hierauf die Bäume geschüttelt, da denn die reifen Früchte ganz leicht abfallen a). Man breitet hierauf die Beeren

z) Nach andern Nachrichten werden Pisangs und auch andere fruchttragende Bäume darzwischen gepflanzt. Dieses machet, daß die Affen aus den benachbarten Wäldern häufig in diese Plantagen kommen. A. d. Ueb.

a) Auf diesen Umstand müssen unsere westindischen Pflanzer besonders Acht haben, die, wie man mir erzählt,

Beeren auf Matten aus, und legt sie so lange an die Sonne, bis sie vollkomman trocken geworden sind, worauf man die Hülsen mit schwehren großen Rollen zerbricht, die aus Holz oder Stein verfertiget sind. Wenn der Koffee auf diese Weise von seiner Hülse gereinigt ist, so wird er wieder in der Sonne getrocknet, weil er, wenn er nicht ganz vollkommen trocken ist, sich auf dem Schiffe sehr leicht erhitzet. Er wird hierauf mit einem großen Fächer gefächelt, damit aller Staub weggehet und er noch trockner wird, weil er, wofern er nicht vollkommen rein und trocken ist, weit wohlfeiler verkauft wird.

Fernere

zählt, den Koffee sammeln, sobald die Früchte roth werden, noch ehe er eine dunkelrothe Farbe annimmt und anfängt einzuschrumpfen. Die Araber hingegen warten auf diese Zeichen der völligen Reife der Frucht. Müller versichert in seinem Gärtnerlexicon, daß man in England in einigen Gewächshäusern einen bessern Koffee erhielte, als der beste levantische wäre, den man kaufen könnte. Dieses kann auch mit davon herrühren, daß man die Frucht nicht eher sammelt, als wenn sie vollkommen reif ist. A. d. Verf.

Fernere Bereitung des Koffees, und Art wie die Araber solchen trinken.

Aus eben diesem Verfasser.

Wenn die Araber ihren Koffee vom Feuer nehmen, so schlagen sie das Gefäß gleich in ein feuchtes Tuch. Dieses macht daß sich der Koffee den Augenblick setzt, die fetten öhlichten Theile obenauf sammeln, und ein scharfer uud beißender Dampf davon in die Höhe steigt, den die Araber, indem sie den Koffee in die Tassen giessen, mit großem Vergnügen einziehen. Sie trinken, wie alle morgenländische Völker, den Koffee ohne Zucker.

Personen vom ersten Range gebrauchen keinen andern Koffee als solchen, den man im französischen à la Sultane nennt. Dieser wird auf folgende Weise zubereitet. Man zerstößt die äusere Hülse oder das getrocknete Mark der Frucht des Koffees, und thut solches in eine eiserne oder irdene Pfanne, die man über glüende Kohlen setzet. Man rührt es hernach immer herum, so lange bis es ein wenig braun wird, doch aber keine solche dunkelbraune Farbe annimmt, als der gewöhnliche Koffee zu haben pfleget. Hierauf schüttet man dieses geröstete Pulver in kochendes Wasser, und thut endlich den vierten Theil von der

der innern Hülse hinzu, worauf man es denn so, wie den ordentlichen Koffee kochet. Dieses Getränke gleicht an Farbe in etwas dem guten englischen Biere. Die Schaalen der Frucht des Koffeebaums, aus denen man diese Art von Koffee zubereitet, müssen an einem sehr trocknen Ort aufbehalten, und sehr feste zusammengepackt werden, weil die geringste Feuchtigkeit, die sie annehmen, gleich ihren Geschmack und Geruch verderbet. — Die Araber ziehen den auf diese Weise bereiteten Koffee allen andern Arten weit vor. Die Franzosen sahen, zu der Zeit da sie sich am Hof des Königs von Yemen aufhielten, keinen andern als solchen Koffee trinken, und fanden, daß er einen sehr guten und angenehmen Geschmack hatte. Man hatte nicht nöthig, Zucker hinein zu thun, weil dieser Koffee keinen bittern Geschmack hat, den man durch den Zucker verbessern dürfte. Aller Wahrscheinlichkeit nach kann man diese Art des Koffees nur an denen Oertern bereiten, wo der Koffeebaum wächset. Denn da die Hülsen nicht sehr fleischigt sind, so gehet, wenn man sie allzusehr trocknet, um sie nach fremden Ländern zu verführen, der angenehme Geschmack, den sie so lange hatten als sie noch frisch waren, gänzlich verlohren.

Ich glaube, daß es sich der Mühe verlohnte, daß diejenigen, welche Koffeeplantagen in West-

 indien

indien besitzen, die äusere und innere Hülse des Koffees, jede insbesondere, und zwar auf eben die Weise trockneten, wie solches von den Chinesern in Ansehung des Thees geschiehet b). Das ist: in einer breiten und flachen eisernen Pfanne, die einen in die Höhe stehenden Rand hat, und auf einem Ofen stehet. Man müßte diese Hülsen immer herumrühren, um zu verhindern daß sie nicht anbrennen, und wenn sie so warm werden, daß man sie nicht mehr mit bloßen Händen angreifen kann, sie mit einer Art von Schaufel abnehmen, auf eine Matte auf einen niedrigen Tisch legen, und so lange herumrühren bis sie kühl werden, dabey aber immer zu gleicher Zeit mit einem Fächer darüber wedeln, damit sich ja alle Feuchtigkeit verliehret. Die Pfanne muß oft abgewischt, und von allem Schleim oder öhlichten Wesen, das sich an solche anhängen könnte, rein erhalten werden. Alles dieses ist so lange zu wiederholen, als man noch die geringste Feuchtigkeit in diesen Hülsen bemerket. Hernach muß man sie in feste trockne Krüge, Theebüchsen oder Kisten packen, die inwendig mit Bley überzogen sind, und denenjenigen gleichen, in welchen man den Thee aus China bringt. Man wird wohl thun, wenn man die Hülsen, nachdem sie einige Tage in diesen Kisten gelegen, wieder

b) Man sehe oben S. 36.

wieder ausschüttet und genau durchsiehet, ob sie völlig trocken sind. Findet man noch die geringste Feuchtigkeit an ihnen, so muß man sie noch mehr trocknen, weil sie sonst modericht werden, und ihren guten Geschmack gänzlich verlieren. Es könnte die Ausführung dieses Vorschlags den europäischen Pflanzern in Westindien großen Nutzen schaffen, zumal da man aus der hier aus dem la Roque angeführten Nachricht und den Erzählungen anderer Reisenden siehet, daß den Arabern keine schickliche Art bekannt ist, diese Hülsen so zu trocknen und einzupacken, daß sie in die Ferne, ohne ihren angenehmen Geschmack zu verlieren, verführet werden könnten.

Die Chineser verhüten sorgfältig, die Theeblätter nicht in Haufen über einander liegen zu lassen, ehe sie recht getrocknet worden sind, weil sie sich sonst erhitzen und verderben. Sie sammeln auch nicht mehr auf einmal davon, als sie in vier und zwanzig Stunden trocknen können, weil ihnen die Erfahrung gelehret, daß diese Blätter, wenn man sie länger aufhebt, schwarz werden. — Alle diese Bemerkungen können wahrscheinlicher Weise denenjenigen nützlich seyn, welche einen Versuch machen wollen, das Fleisch der Frucht des Koffees so zu trocknen, daß man daraus Koffee à la Sultane bereiten kann.

Auszug aus Niebuhrs Reisebeschreibung nach Arabien c).

Die Araber trinken bey der Mahlzeit selbst sehr wenig. Allein bald nach derselben nehmen sie

c) Siehe Carsten Niebuhrs Beschreibung von Arabien. Kopenhagen 1772. in Quart S. 55. — Ebendesselben Reisebeschreibung nach Arabien und andere umliegende Länder. Erster Band. Kopenhagen 1774. in Quart. — Ingleichen P. *Forskal* flora Aegyptiaca Arabica. Haun. 1775. in Quarto p. 87. Aus diesen Schriften ist noch folgendes anzumerken. Der gebrannte Koffee wird Bünn, Bunna oder Kohhwe genannt, und von den nördlichen oder östlichen Arabern in hölzernen oder steinernen Mörsern gestoßen. Das Getränke, welches man in Yemen aus den Hülsen bereitet, heißt Kischer (oder Geschr) und dieses wird zu allen Zeiten des Tages getrunken, und ist das gewöhnliche Getränke in den Koffeebuden an den Wegen. — Die Frucht des Koffees fängt zu Ende des Februars an zu zeitigen. In der Ebene wird kein Koffee gebaut, doch wächset er hin und wieder wild, sondern nur auf dem Hadienischen Gebürgen. In denen nach Morgen zu, doch eben so hoch gelegenen Gegenden, wird er, aber doch auch am Fuß der Gebürge gebauet. — Der Koffee ist aus Abißinien nach Arabien gekommen. Wenn die Koffeebäume blühen, so haben sie einen sehr starken Geruch, der aber nicht schädlich ist. Aller Koffee wird erst nach Beit el Fakih,

sie einen guten Trunk Wasser, und hierauf trinken sie eine Tasse Koffee ohne Milch und Zucker,

kih, und von da nach Mecha oder an andere Oerter gebracht. Er ist schon im Lande ziemlich theuer, weil wenn ich Forskals Worte recht verstehe, schon zu Beit el Fakih, eine Cameelladung hundert Thaler zu stehen kommt. — Eine andere Nachricht von der Pflanzung des Koffees in dem glücklichen Arabien, und dem damit getriebenen Handel, findet sich in den Schwedischen Abhandlungen auf das Jahr 1761. im drey und zwanzigsten Bande S. 252. der deutschen Uebersetzung. Ihr Verfaßer heißt Brand. Das Land, auf dem die Koffeebäume stehen, wird nach ihm gut gedüngt. Sie verpflanzen die jungen Bäume, wenn solche anderthalb oder zwey Jahr alt sind, und setzen sie ohngefähr eine Elle tief und 4 $\frac{3}{4}$ Ellen von einander. Bey jeder Pflanze wird ein Pisang oder anderer Baum gesetzt, sie gegen die brennenden Sonnenstrahlen, so lange sie noch zart ist, zu schützen. — Die Früchte kommen im dritten Jahre nach der Versetzung zum Vorschein, und ein Baum kann hundert bis hundert und zehn Jahre stehen. — Zu der Zeit, wo man die Frucht in der Sonne trocknet, bedeckt man sie des Nachts mit Matten, worauf man schwehre Steine leget, den süßen Saft auszupressen, der noch in der Schaale sitzt. Wenn man endlich die Schaale von den Bohnen absondern will, so wird die Frucht zuvor zwölf oder mehrere Stunden angefeuchtet, damit die Bohnen nicht zerbrechen: hernach mahlt man sie gelinde

doch ist derselbe im übrigen auf eben die Weise wie bey uns zubereitet. Ueberhaupt aber wird doch in Yemen wenig von den Koffeebohnen zubereiteter Koffee getrunken, weil man glaubt, daß derselbe das Blut zu sehr erhitzet: sondern man bereitet daselbst aus den Hülsen des Koffees, ein Getränke, welches dem Thee an Geschmack und Farbe nach ziemlich ähnlich ist. Man hält dasselbe für gesund und erfrischend. Es wird solches auf gleiche Weise, wie der Koffee aus den Koffeebohnen verfertigt, und ist dasjenige, was die Franzosen Koffee à la Sultane nennen.

Die von dem König in Dännemark nach Arabien geschickte Reisegesellschaft, zu welcher Niebuhr

linde zwischen ein paar Mühlsteinen. Dadurch werden die Beeren zerbrochen, daß die Schaalen auf die eine Seite und die Bohnen auf die andere fallen, die man nachgehends schwinget und im Schatten trocknet, denn in der Sonne würden sie ihr lebhaftes Grün verlieren, das man so sehr schätzet. Die Europäer reinigen den Koffee, den sie kaufen, durch Schwingen von der losen Haut, die die Bohnen noch umgiebt. Die Türken hingegen packen den Koffee ungereinigt ein, und da ihre Bohnen gemeiniglich grüner und frischer aussehen, so glauben einige, daß diese Haut die Farbe erhielte; es ist aber wahrscheinlicher, daß dieses mehr von dem kürzern oder weitern Transport herrühret.
A. d. Ueb.

buhr gehörete, hatte eine Koffeemühle mit sich genommen, sie bedienten sich aber derselben bald nicht mehr, da sie fanden, daß der gemahlene Koffee weit schlechter als derjenige ist, den man blos, so wie die Araber zu thun pflegen, stößet.

Die Koffeebäume werden sonderlich auf der westlichen Seite des großen Gebürges angebauet, welches durch Yemen streichet. Es ist auf das schärfste verboten, junge Koffeebäume auszuführen, es haben aber dem ohnerachtet die Holländer, Engländer und Franzosen Mittel gefunden, dergleichen nach ihren Colonien zu bringen. Doch behält der arabische Koffee aus Yemen den Vorzug. Dieses rührt wahrscheinlicher Weise davon her, daß ihn die Europäer nicht auf die nehmliche Weise, noch auf so hohen Bergen bauen, wo eine so regelmäßige Temperatur der Luft, als in Yemen ist.

Die Englische Ostindische Gesellschaft schickt nur ein Jahr um das andere ein Schiff in den arabischen Meerbusen, daselbst eine Ladung Koffee einzunehmen.

Anmerkungen über den Koffee.

Aus Browns natürlichen Geschichte von Jamaica S. 161. d)

Es ist der Koffeebaum schon seit geraumer Zeit nach Jamaica gebracht, und in dieser Insel gebaut worden. Er kommt daselbst sehr gut fort, und erlangt gemeiniglich die Höhe von acht bis neun Fuß, wobey er denn seine biegsamen Zweige auf jeder Seite ziemlich weit ausbreitet. Am besten wächset derselbe in einem guten fetten Boden und an einem kühlen schattigten Orte, wo man ihm die gehörige Feuchtigkeit verschaffen kann. In einem solchen Boden und Lage bringt derselbe gemeiniglich so viel Früchte hervor, daß die Zweige die Last nicht ertragen können, ohnerachtet sie sich bis zur Erde neigen, ja es wird oft der Stamm selbst dadurch nieder gezogen. Doch wächset und kömmt der Koffeebaum fast in einer jeden Art von Boden um die Berge fort, ja er trägt oft an den trocknesten Plätzen doch viel Frucht: da hingegen in Arabien, wo der Koffee einheimisch ist, und wo man ihn zuerst fortgepflanzt und seine Frucht zum ökonomischen Gebrauch angewendet hat, derselbe zwischen den Bergen angebauet wird. Es ist aber dem ohner-

d) *Brown* natural history of Jamaica.

ohnerachtet daselbst der Boden so dürre, daß man die Wurzeln oft mit Wasser befeuchten muß, welches man, weil es in Arabien oft selten ist, durch eine jede Koffeepflanzung in Rinnen und Röhren führet.

Man hat in England durchgehends und zwar mit Recht bemerket, daß der aus America kommende Koffee an Güte dem arabischen weichet. Es rühret dieses nicht, wie einige glauben, davon her, daß der erstere während der Reise gewisse Dämpfe und Dünste an sich gezogen hat, ohnerachtet man allemal auch dieses sorgfältig verhüten muß e). Denn auch derjenige, dessen man sich daselbst gemeiniglich bedienet, brennet und mischet sich doch nicht so gut als der levantische Koffee. Es kömmt dieses vielmehr blos daher, daß man die rechte Natur des Koffees nicht gekannt, oder darauf nicht gehörig Acht gehabt hat, indem die meisten, welche Koffeeplantagen in unsern westindischen Inseln haben, nur darauf sehen, daß sie viel Koffee erbauen, im übrigen sich aber um die Eigenschaften desselben wenig oder nicht bekümmern.

Ich habe mich viele Jahre in diesen Colonien aufgehalten, und da ich allezeit ein großer Liebhaber vom Koffee gewesen bin, so sahe ich mich

e) Wie leicht der Koffee einen fremden Geruch annimmt, wird ein Beyspiel beweisen, welches weiter unten vorkommen wird. A. d. Ueb.

genöthigt, mit den daselbst wachsenden Bohnen, so gut und schlecht als sie waren, zufrieden zu seyn. Dieses schaffte mir Gelegenheit, viele Beobachtungen über den Koffee zu machen, vor deren Wahrheit ich stehen kann. Ja ich glaube, daß wenn man auf diese Bemerkungen gehörig Acht hätte, die Einwohner unserer americanischen Colonien in Stand gesetzt seyn würden, England mit eben so gutem Koffee zu versehen, als wir jemals aus der Türkey oder einem andern Theil der Welt erhalten haben. Damit man das, was ich hier behaupte, desto besser einsehen möge, so will ich die von mir gemachten Bemerkungen in der Ordnung mittheilen, wie mir solche vorgekommen sind.

1. Neuer Koffee läßt, man mag thun was man will, sich nie gut brennen. Dieses kommt von einer gewissen natürlichen schleimichten Beschaffenheit der Säfte der Bohne, welche eine gewisse und mit der Menge dieser Säfte in Verhältniß stehende Länge der Zeit erfordert, ehe sie gänzlich vergehen kann.

2. Je kleiner die Bohnen sind, und je weniger Fleisch die Beere hat, desto besser wird der Koffee, desto eher läßt sich solcher brennen und kochen, und desto geschwinder bekömmt er einen guten Geschmack.

3. Je trockner der Boden und je wärmer der

Ort gelegen ist, wo der Koffee gewachsen, desto besser wird solcher, und desto geschwinder nimmt derselbe den ihm eigenen guten Geruch und Geschmack an.

4. Je größer und saftiger die Bohne ist, desto schlechter ist solche, desto schleimichter ist die in ihr befindliche Feuchtigkeit, und desto länger währet es, ehe sie den guten Geschmack und Geruch bekömmt.

5. Auch der schlechteste in America gebaute Koffee wird, wenn er nur eine lange Zeit, die nicht zehn oder vierzehn Jahre übersteigt, lieget, eben so gut, brennt sich eben so leicht, läßt sich eben so gut kochen, und hat einen eben so guten Geruch und Geschmack als die besten Sorten Koffee, die wir jetzt aus der Türkey erhalten. Nur muß man ihn an einem trocknen Ort und mit aller erforderlichen Sorgfalt aufheben.

6. Americanischer Koffee, der kleine Bohnen hat, und an einem trocknen und warm gelegenen Orte gezogen worden ist, wird schon in drey Jahren eben so gut, und brennt sich eben so gut, als derjenige, dessen man sich anitzt gemeiniglich in den Koffeehäusern zu London bedienet.

Alles dieses sind Schlüsse, die ich aus vielen wiederholten Versuchen gezogen, welche ich während meines Aufenthalts zu Jamaica von Zeit zu Zeit gemacht habe, ohnerachtet man sehr selten

auf

auf dieser Insel guten Koffee findet, indem man hier gemeiniglich nur den Koffee à la Sultane trinket f), und nie mehr davon aufhebt, als man in der Haushaltung von einem Jahr auf das andere brauchet.

Ich habe nach meiner Zurückkunft nach England, den levantischen Koffee sorgfältig untersuchet, und schließe aus der Größe der Saamen, aus dem Umstand, daß öfters der eine Saame mangelt oder unvollkommen ist, und aus der Kleinheit der Haut, die das Mark der Frucht umgiebt, daß in Arabien der Koffeebaum in seinem Wachsthum sehr verhindert werden muß. Ich glaube daher, daß ein jeder Pflanzer in Jamaica, der so guten Koffee als der levantische ist, und einen solchen, der sobald als eben derselbe reif und gut wird, in seinen Plantagen zu erbauen wünschet, oder Saamen haben will, die eben denselben Geruch und Geschmack besitzen, einen Versuch in

f) Es scheint, daß sich D. Brown hier irret, wenn er behauptet, daß man zu Jamaica den Koffee à la Sultane trinket. Es ist solches bloß ein Aufguß der halbgebrannten frischen Koffeebohnen, indem solche, wenn sie nicht schon einige Jahre alt sind, sich nicht gut brennen und kochen lassen. Der Koffee à la Sultane hingegen wird, wie aus denen oben mitgetheilten Nachrichten von la Roque u. s. w. erhellet, durch die Abkochung der Hülsen zubereitet. A. d. Verf.

in den niedrigen Hügeln und Bergen des südlichen Theils dieser Insel, ja sogar in den Savannen machen muß. Ich hoffe auch, daß der Koffee an vielen Oertern am Fuß des langen Berges bey Kingston sehr gut fortkommen würde. Man kann leicht in einer jeden von diesen Gegenden mit ein oder ein paar Aeckern einen Versuch machen, der gewiß der Arbeit, die er kostete, werth seyn würde. Wer aber viel Koffee zu erbauen wünschet, muß seine Plantagen auf den Bergen anlegen, wo die Bäume weit stärker treiben und wachsen.

Man mag aber Koffeepflanzungen anlegen, wo man will, so muß man die Koffeebäume in einer Entfernung von einander setzen, die mit dem Wachsthum, das sie in dem Boden nach der verschiedenen Beschaffenheit desselbigen haben, in einem Verhältniß stehet. In einem trocknen, kiesichten oder gemischten Boden wird er selten höher als fünf Fuß, und es können daher die Stämme eben so weit auseinander gepflanzet werden. In den Bergen auf Jamaica aber, wo der Koffeebaum öfters neun bis zehn Fuß hoch wächset, muß derselbe mehrere Freyheit haben, und man kann die Koffeebäume nicht näher als acht oder zehn Fuß von einander pflanzen. Ich habe unterdessen doch auch an solchen Stellen, sie weit näher bey einander stehen und doch

eine

eine große Menge von Früchten hervorbringen sehen.

Die Jamaicanischen Pflanzer glauben, daß ein großer Theil von der Güte und Geschmack des levantischen Koffees von der Art und Weise herrühre, auf welche derselbe in Arabien getrocknet wird. Allein sie begehen hierinnen einen Irrthum, denn da die Beeren sowohl als die Bäume in den meisten Gegenden von Arabien in ihrem Wachsthum zurückgehalten werden, so haben sie nur wenig Mark und werden in dieser warmen Gegend sehr bald trocken, weil es hierzu nur nöthig ist, daß man sie ein paar Tage in die Sonne leget, ohne daß man sich die Mühe geben darf, einen Theil ihrer noch saftreichen Bedeckung wegzunehmen. So überzeugt ich aber bin, daß die bessern Eigenschaften des levantischen Koffees gar nicht von einer besondern Art ihn zu trocknen herrühren, so bin ich doch auch auf der andern Seite eben so gewiß versichert, daß ein großer Theil des Koffees, welcher in den waldigten Gegenden von Jamaica erbauet wird, wo die Beeren sehr groß und saftreich, und die Saamen ganz locker und schmierigt sind, durch die Weise, womit man bey ihrer Trocknung verfährt, sehr verderbet werde. Die so beschaffenen Früchte sollten, ehe man sie trocknet, außer allen Zweifel eines großen Theils ihres Markes beraubet,

bet, die Saamen selbst aber herunter in die niedrigen trocknen Gegenden dieser Insel gebracht und daselbst getrocknet werden, statt daß man sie jetzt in ihrem klebrigen Saft liegen und maceriren lässet. Unterdessen schadet dieses doch dem Verkauf des Koffees an Käufer aus den nordlichen Gegenden gar nicht, als welche immer die grössesten und fettesten Bohnen für die besten halten. Sie sehen auch bey dem Einkauf des Koffees auf kein andres Zeichen seiner Güte, als daß die Saamen fett sind und eine frische Farbe haben, die durchgängig bey jungem Koffee blos blau ist.

Diejenigen, welche starke Koffeeplantagen besitzen, sollten eine große Terrasse oder Plattform haben, um die Koffeebohnen darauf desto bequemer zu trocknen. Ich glaube auch, daß es sich der Mühe verlohnte, einen Versuch zu machen, ob man vielleicht den Saamen der größern Beeren ihre schleimigte Eigenschaft dadurch benehmen könnte, daß man die Beeren in der Wärme ausduften ließe. Doch ist es am besten, daß man von den Beeren das Fleisch sobald als möglich herunter machet, und die Saamen hierauf trocknen lässet. Ich bin auch überzeugt, daß die Leichtigkeit und Geschwindigkeit, mit der sie in dem ebenen Lande trocknen würden, dem Eigner der Plantagen die Mühe, sie so, wie sie von dem Baume abgepflücket worden, dahin zu bringen, sattsam belohnen würde.

Wenn

Wenn die Frucht zureichend getrocknet ist, muß man die Hülse losmachen, und die Saamen von ihrer äusern Bedeckung befreyen, wodurch sie denn zu dem Verkauf völlig zubereitet und geschickt gemacht werden. Man verrichtet dieses gemeiniglich in Jamaica, indem man die leicht getrockneten Beeren in hölzernen großen Mörsern stößet, wodurch denn nach einer lange Zeit fortgesetzten Arbeit, sowohl das getrocknete Fleisch der Frucht, als auch dasjenige Häutgen, welches die Saamen inwendig umkleidet, zerbrochen werden und Stückweise unter die Saamen fallen. Man nimmt hierauf die Saamen und den Staub von den Hülsen, worfelt dieselben, reiniget sie, läßt sie wieder einige Tage in der Sonne liegen, und packt sie sodann zum Verkauf ein. Die Methode, deren sich die Araber bedienen, ist aber etwas davon verschieden. Wenn solche ihren Koffee zureichend auf Matten getrocknet haben, so breiten sie ihn auf dem Boden aus, und zerbrechen die Hülsen dadurch, daß sie eine große Walze, die von einem sehr schwehren Holze oder von Stein verfertiget ist, darüber hin und her rollen. Sind die Hülsen auf diese Weise gut zerquetscht worden, so werden sie geworfelt und wieder an die Sonne so lange gelegt, bis sie recht sehr gut getrocknet sind. Wenn man hierauf nicht gehörig siehet, so pflegen sich die Koffeebohnen hernach

auf den Schiffen zu erhitzen, wodurch sie denn ihren guten Geschmack und Geruch gänzlich verlieren.

Das aus den Koffeebohnen zubereitete Getränke ist nun in ganz Europa und auch in vielen Theilen von Asien und Amerika Mode geworden. Man hält es gemeiniglich für ein vortrefliches den Magen und die Nerven stärkendes Mittel, und glaubt, daß es sonderlich studierenden und solchen Personen, die eine sitzende Lebensart führen, sehr nützlich sey.

Die jungen Koffeebäume werden blos durch den Saamen fortgepflanzet. Wenn man hierbey glücklich seyn will, so muß man die ganze Beere oder Frucht, bald nachdem sie von dem Baume abgenommen worden, stecken. Denn wenn solche nur kurze Zeit außer der Erde bleibt, so geht sie gemeiniglich nicht auf. Sind die jungen Bäume fünf bis sechs Zoll hoch, so muß man sie, wenn zweye bey einander sind, wie dieses gemeiniglich zu geschehen pfleget, von einander absondern, indem man einen oder beyde junge Bäume aus der Erde zieht, die Wurzeln von einander theilt, und jeden Baum in ein besonderes Beet verpflanzet. Wenn man die jungen Bäume von einem Beete oder unter einem alten Baum wegnimmt, an welchem letztern Orte sie insgemein in einer sehr großen Menge von den ausgefallenen Früch-

ten aufwachsen, so muß man sich sorgfältig in Acht nehmen, die Wurzeln ja nicht zu zerbrechen oder zu verletzen, und die an den Wurzeln anhängende Erde, so lange bis sie wieder gepflanzt sind, daran sitzen lassen. Denn wenn die zarten Fasern der Wurzeln der Luft ausgesetzet sind, so sterben sie leicht ab, und dieses ist die Ursache, warum man diese Bäume hier in Jamaica in den Gärten des ebenen und niedrig gelegenen Theiles der Insel so selten findet, und nur wenig versetzte Bäume fortkommen. Man läßt gemeiniglich wenn man die jungen Bäume herauszieht, gar keine Erde daran sitzen, läßt sie sodann ehe man sie wegschafft, dreyßig oder vierzig Stunden so liegen, und verführt sie hernach noch ziemlich weit in der Sonnenhitze. Alles dieses muß nothwendig den Untergang des jungen Baumes verursachen. Diejenigen die wünschen, daß ihre Koffeebäume gut fortkommen sollen, müssen, wie ich schon gesagt habe, beym Versetzen entweder die Erde daran sitzen laßen, oder sie unmittelbar aus Saamen erziehen g).

Schreiben

g) In den Schwedischen Abhandlungen im neunzehnten Bande S. 229 der deutschen Uebersetzung findet sich eine Beschreibung des Koffeebaums in Surinam, deren Verfasser ein Schwede ist, welcher sich viele Jahre daselbst aufgehalten und den Nahmen Jo-

Schreiben des D. Fothergills an den Verfaßer, welches einige Bemerkungen über den Bau und Nutzen des Koffees enthält.

Ich glaube, daß Sie eine sehr nützliche und, wie ich hoffe, auch dem Publikum angenehme Arbeit unternehmen, indem sie dasselbe mit dem

Johann Silander führet. Ich merke aus dieser Beschreibung noch folgende Umstände an, die in etwas zur Erläuterung und Verbesserung der hier eingerückten Nachrichten mit dienen. Man erwählt zu den Koffeepflanzungen auch daselbst niedrige sumpfigte Gegenden, wo sich viel Schwarzerde befindet. — Die, welche sich mit den Koffeepflanzungen beschäftigen, sind nicht einig, ob der Baum wie ein Busch wild wachsen, oder ob man ihn so beschneiden soll, daß er zu einem Stamme wird, und ob man ihn aufhalten soll, wenn er eine gewisse Höhe erreicht hat. Die meisten glauben, ein wilder Baum gäbe mehr Frucht, aber die Erfahrung zeiget, daß die wilden Bäume nicht so vortheilhaft sind und grosse Unbequemlichkeiten haben. Am besten ist es, wenn man die Bäume neun Fuß aus einander pflanzet, und wenn sie sechs Fuß Höhe erreichet, sie in ihrem Wachsthum aufhält. Der Koffeebaum träget schon im dritten Jahre Frucht, es kommen aber seine Früchte nicht eher in Betrachtung, als bis er fünf Jahr alt ist. Er träget in Su-

Koffee, einer Sache, die anitzt so viel zu unserer Unterhaltung, ja gar Nahrung beyträgt, ein wenig besser bekannt machen wollen. Der Kupfer-

stich,

rinam zweymal im Jahre Frucht, das erstemal reifet solche im April und May und oft so ungleich, daß sie bis in den August muß gepflückt werden. Die Nachfrucht reifet im October und November, aber der Baum giebt da selten so viel Frucht als das erstemal. — Junge Bäume tragen große Bohnen, es sind aber solche nicht so wohlschmeckend, als die kleinen Bohnen der alten. Die Bohnen, die noch in ihrer rohen oder äußersten Schaale sind, werden in der Sonne drey bis vier Tage getrocknet, hernach bringt man sie in die Scheune, daß sie recht durchaus trocknen, sie müssen aber des Tages wenigstens dreymal umgeworfelt werden, weil sie sonst zusammen brennen, und schwarz werden, da sie denn nichts taugen. Die Mühle, welche zur Absondrung der äußersten Haut oder Schaale dienet, ist hölzern und auf verschiedene Art zusammengesetzt. An der einen Seite befindet sich eine Walze gerade ausgekehlt, die von zween Sclaven mit Kurbeln gedrehet wird. Diese Walze läuft über eine darunter liegende Scheibe, die ebenfalls ausgekehlt ist und nachdem es die Größe der Bohne oder ihre Trockenheit erfordert, kann erhoben oder gesenket werden. Ueber der Walze befindet sich ein Trichter, da man die Bohnen hineinschüttet, welche mit Wasser müssen gemahlen werden, die Mühle schlüpfricht zu erhalten; durch den Trichter werden

die

stich, den Sie gegenwärtiger Abhandlung beygefüget haben, erhält meinen völligen Beyfall.

Der Mangel der Zeit verhindert mich, die Geschichte des Koffees zu sammeln und mit einer hinlänglichen Genauigkeit zu erzählen. So viel ist gewiß, daß in Asien dieses Getränke schon seit langer Zeit gebräuchlich ist. Man wird aus einer weiter unten vorkommenden Nachricht sehen,

die Bohnen auf die Walze und Scheibe geschüttet, da sie denn in den Auskehlungen gequetscht und von der äußersten rohen Schaale abgesäubert werde. Vorn an der Mühle befindet sich ein Rohr, dadurch die Bohnen in der weißen Schaale niederfallen können, dagegen die in der rothen Schaale zurückbleiben. Die solchergestalt getrockneten Bohnen, werden in hölzernen Mörsern gestoßen, daß die Schaalen von den Bohnen fallen. Wenn die Bohnen nicht zulänglich an der Sonne gehärtet sind, so zerbricht hierbey ein Theil derselben oder wird platt. — Die gestampften Bohnen bringt man in eine Schwingmühle, die fast wie die chinesische Worfelmaschiene gemacht ist und vermittelst des Windes die abgestoßene Schaale von der Bohne scheidet. Aus den Bohnen, welche von den Schaalen geschieden sind, werden die zerstoßenen und schwarzen ausgelesen, darauf legt man sie noch einige Tage in die Sonne und thut sie alsdenn in die Fässer. Das Faß muß nicht ganz gefüllt werden, damit die Bohnen desto lockerer liegen und es soll eigentlich ein solches Faß viertehalb hundert Pfund Koffee halten. A. d. Ueb.

daß der Koffeebaum erst im Jahre 1727. durch die Franzosen nach Martinique gebracht, und daselbst angepflanzet worden. Seit dieser Zeit hat man in allen Westindischen Inseln, die den Holländern, Franzosen und Engländern zugehören, ja auch sogar an einigen Orten des festen Landes von America, Koffeepflanzungen angelegt; man muß aber doch gestehen, daß wir Engländer auf den Anbau des Koffees in unsern Colonien nicht diejenige Sorgfalt angewendet haben, die derselbe wohl verdienet hätte.

Ich glaube, daß der größte Theil von dem Koffee, dessen man sich anjetzt in Europa bedienet, aus America kommt, wenigstens hat bey uns in England der Gebrauch des wahren arabischen oder levantischen Koffees gar sehr abgenommen. — Noch vor einigen Jahren schickte die Ostindische Compagnie alle Jahre zwey Schiffe nach dem arabischen Meerbusen, um daselbst Koffee zu laden. Anjetzt kömmt nur alle zwey Jahre ein Schiff zu dieser Absicht dahin, wofern man mich recht berichtet hat h); ohnerachtet doch der Gebrauch des Koffees im Ganzen genommen, weit stärker ist, als er je zuvor gewesen.

Die Franzosen und andern Nationen, die in ihren americanischen Colonien Koffee erbauen, führen

h) Niebuhr bestärkt dieses. A. d. Ueb.

führen uns heimlich und durch Schleichhandel eine große Menge davon zu. Es ist wahr, daß wir auch viel Koffee aus unsern eigenen americanischen Inseln einführen, allein der beste, den wir haben, ist doch immer ausländischer. Insbesondere wenden die Franzosen viel Sorgfalt auf den Anbau des Koffees in ihren westindischen Colonien, sie bringen aber auch sehr viel aus Ostindien nach Europa. Diejenigen, welche öfters Koffee zu trinken gewohnt sind, finden zwischen dem wahren levantischen Koffee, dem von den französischen Inseln und dem aus unsern eignen Inseln einen sehr großen Unterschied. Der erquickende Geruch des erstern und sein angenehmer Geschmack, übertreffen den Geruch und Geschmack des besten Koffees, den ich je aus den americanischen Colonien gesehen habe. Es hat der letztere, sonderlich aber der aus unsern Inseln, einen gewissen Geruch, ranzigten Geschmack und unangenehmen Nachgeschmack, welcher ihn denen, die guten levantischen Koffee zu trinken gewohnt sind, sehr unangenehm machet.

Die nach Martinique gebrachten Koffeebäume kamen zuerst aus Batavia, und es hatten sie die Holländer dahin aus Moka gebracht, so daß es gar nicht zweifelhaft zu seyn scheint, daß derjenige Koffeebaum, welcher in den americanischen Colonien gebauet wird, von der nehmlichen Gattung

als der levantische ist. Ueberlegt man aber, daß er erst aus Batavia und Surinam gebracht worden, so hat man allerdings Ursache zu fürchten, daß er ziemlich ausgeartet haben muß.

Derjenige Theil von Arabien, in welchem der levantische Koffee wächset, ist meistens sehr sandig, trocken und heiß.

Zu Batavia hingegen ist der Boden gemeiniglich sehr fett und tief, und ohnerachtet man daselbst, wie in allen Morgenländern, eine trockne Jahreszeit hat, worinnen wenig oder gar kein Regen fällt, so ist doch dagegen in der sogenannten nassen oder Regenzeit die Feuchtigkeit desto größer. Man sieht dieses aus dem erstaunlichen geschwinden Wachsthum aller Gewächse auf der Insel Java, worauf die Stadt Batavia gelegen ist, und man kann sicher schließen, daß eine Pflanze, die aus einer trocknen, sandigen und unfruchtbaren Gegend in ein so fettes und feuchtes Land versetzt wird, nicht nur ein ganz anderes Ansehen bekommen muß, sondern daß auch die in einem fruchtbaren, feuchten Boden wachsenden Früchte dieser Pflanze, von denenjenigen sehr verschieden seyn werden, die eben dieselbe in einem trocknen, unfruchtbaren Erdreich hervorbringt, gesetzt auch, daß im übrigen in beyden Gegenden die Hitze gleich stark ist. Es ist daher auch gar nicht unwahrscheinlich, daß der aus

Bata-

Batavia nach dem königlichen Garten zu Paris gebrachte Koffeebaum, und die von solchem herstammenden jungen Koffeebäume, die man nachher in Gegenden verpflanzt, die weit feuchter als das ursprüngliche Clima des Koffeebaums waren i), so sehr in ihrer Natur verändert worden sind, daß man sie nicht leicht wieder zu ihrer ursprünglichen Güte zurückbringen kann.

Ich gebe unterdessen das, was ich hier sage, für eine bloße Vermuthung aus, die, ohnerachtet sie ziemlich wahrscheinlich zu seyn scheinet, doch vielleicht nicht genugsam durch die Erfahrung bestätigt wird. Sollte sie indessen gegründet seyn, so gäbe uns dieses ein ziemlich leichtes Mittel an die Hand, die Güte unsers Koffees zu verbessern. Man müßte nehmlich die Koffeebäume in einen Boden pflanzen, der dem Boden, in welchem sie in ihrem eigentlichen Vaterlande wachsen, so ähnlich als möglich wäre. Die kurze Nachricht von dem Bau des Koffeebaums, welche ich meinem Briefe beygelegt habe, scheint meine Vermuthung zu bestätigen. Je trockner der Boden ist, in welchem der Koffeebaum wächset, desto kleiner werden die Bohnen, desto vortreflicher aber sind sie auch. Es giebt einige Gattungen von Bäumen, und vielleicht gehören die meisten darunter, deren Früchte,

i) Die Koffeebäume auf den französischen Inseln kommen aus Surinam. A. d. Ueb.

so lange die Bäume noch jung sind, entweder gar keinen und einen blos wässerichten, oder doch einen nicht so guten Geschmack haben, als diejenigen Früchte, die auf einem Baume wachsen, der schon ein gewisses Alter erlanget hat. Welsche Nüsse, die auf einen jungen Nußbaum wachsen, sind nur wässericht und haben fast gar keinen Geschmack, sind aber sehr groß. So wie aber der Baum älter wird, nehmen zwar die Nüsse an Größe ab, ihr Geschmack aber wird immer angenehmer. Eben dieses bemerkt man bey vielen andern Gattungen von Bäumen, und es ist nicht unwahrscheinlich, daß auch der Koffeebaum mit unter selbige gehöret. Soviel ist gewiß, daß alte Koffeebäume kleine Früchte tragen k), und vielleicht würden Kenner finden, daß, so wie ihre Größe abnimmt, sich dagegen ihr Geschmack verbessert. Ich wünschte, daß diejenigen, welche in unsern americanischen Inseln Koffeepflanzungen haben, diesen Versuch anstellten. Doch ich habe nicht Zeit, alle die Umstände anzuzeigen, welche wahrscheinlicher Weise die Ursachen sind, daß der auf den englischen Inseln erbaute Koffee schlechter, als der levantische und französisch-americanische ist.

Ich

k) In der oben mitgetheilten Nachricht von den surinamischen Koffeebäumen wird eben dieses bestärket. S. 180. A. d. Ueb.

Ich gehe vielmehr zu einer andern Schwierigkeit fort, die, wenn sie einmal aus dem Wege geräumt wäre, nicht nur unsere Pflanzer bald in den Stand setzen würde, alle Hindernisse zu überwinden, sondern sie auch nothwendiger Weise dahin bringen müßte, daß sie sich auf den Bau des Koffees, und die Wartung und Zubereitung der Bohnen sorgfältiger legten, und solche in der größten möglichen Vollkommenheit verschickten. Fragt man aber, welches das Mittel sey, wodurch man diejenigen, welche Koffeeplantagen in Westindien besitzen, dahin bewegen kann, daß sie den Koffee so zu bauen suchen, daß er am Geschmack und Geruch dem levantischen so ähnlich als möglich ist? so antworte ich darauf: man mache, daß sie dabey ihren Vortheil finden, das ist, man befördere die Einführung des Koffees nach England.

Es hat mir ein Freund, der in diesen Dingen sehr erfahren ist, die Nachricht mitgetheilet, daß von dem aus unsern westindischen Colonien nach England eingebrachten Koffee, vom Pfunde ohngefehr vier Pence Zoll und achtzehn Pence Accise, und also in allen ein Schilling und zehn Pence Abgaben entrichtet werden muß, welches über einen halben Thaler nach deutschen Gelde macht. Darf man sich nun wohl wundern, wenn bey den vielen Abgaben, die der Pflanzer, der Kauf-

mann,

mann, und folglich am Ende derjenige, welcher dergleichen Koffee trinket, zu entrichten hat, der Pflanzer sich um den Bau der Bohnen selbst wenig Mühe giebt. Bis jetzt ist die Güte des in unsern Inseln erbauten Koffees fast gänzlich gleich, und folglich auch wenig Unterschied in dem Preise. Die hohen Abgaben machen, daß wenig Koffee in England getrunken wird, es ist also der Koffee auch meistens schlecht, und der Preiß im Verhältniß.

Der wenige Nutzen, den die Pflanzer von ihrem Koffee, wenn sie solchen nach England verkaufen, wegen der damit verknüpften hohen Abgaben haben, machet, daß sie vor die Güte desselben weniger sorgen. So schlecht er auch ist, so finden sich doch in auswärtigen Ländern Käufer darzu, und es ist für ihren Nutzen besser, einen sichern Verkauf zu wissen, als wenn sie sich auf den sorgfältigen Anbau und die Verbesserung einer Waare legen wollten, deren Einführung nach England mit so vielen Abgaben beschweret ist.

Personen, die den guten Geschmack des levantischen Koffees kennen, empfinden, wenn sie mit unserm americanischen Koffee einen Versuch machen wollen, bald einen Ekel davor, und können denselbigen nicht weiter trinken. Der auf den französischen Inseln erbaute Koffee ist, wie schon oben gesagt worden, besser denn der unsrige. Es

wird

wird davon etwas durch Schleichhandel nach England gebracht, und häufig getrunken. Man hält davor, daß er an Güte dem levantischen gleiche. Vielleicht hat die Gewohnheit auf den Geschmack mehr Einfluß, als man gemeiniglich glaubet. Der Tobak ist hiervon das stärkste und dasjenige Beyspiel, welches mir am ersten einfällt. Eine Person, die nicht daran gewöhnt ist, findet auch den besten kaum erträglich.

Wenn man die Abgaben und Accise verminderte, die von dem Koffee bis jetzt bezahlet werden muß, so würde bald davon mehr im Lande getrunken werden. Man würde mehr auf den Geschmack sehen, den besten Koffee mehr suchen, und der Preiß auch im Verhältniß steigen. Die gegenwärtigen Abgaben machen, daß es fast so gut ist, als wenn der Koffee verboten wäre. Es verlohnte sich würklich der Mühe, daß man die Würkungen, die solche hohe Abgaben nothwendiger Weise haben müssen, auch von der politischen Seite betrachtete. — Ich rede aber hier nur blos vom Koffee.

Es ist mehr als wahrscheinlich, daß wenigstens noch hundert Jahre lang die meisten Einwohner dieses Landes täglich wenigstens einmal Thee, Koffee oder Chocolade trinken werden. Anitzt ist der Thee bey uns vornehmlich Mode.

Herr

Herr Lettsom hat l) den Ursprung, Geschichte, Eigenschaften und Nutzen desselben so vollständig erläutert, daß ich hier von diesem Getränke weiter nichts sagen will.

Man legt den Aerzten oft die Frage vor, ob der Thee oder Koffee besser und unschädlicher sey? Ich halte es in der That für schwer, diese Frage mit völliger Gewißheit zu beantworten. Man findet nicht, daß die Chineser oder Türken gewisse besonders ihnen eigene und von einander verschiedene Krankheiten hätten, welche man dem Gebrauch des Thees und Koffees zuschreiben, und daraus auf den größern oder geringern Nutzen oder Schaden eines oder beyder dieser Getränke schließen könnte. Ich meines Orts überlasse dieses einer jeden Person aus ihrer eigenen Erfahrung zu bestimmen. Einigen Personen ist der Koffee zuwider und schädlich, und sie behaupten, daß derselbe Nervenzufälle hervorbrächte. Es mangelt aber auch nicht an solchen, die eben dergleichen Beschwerden von dem Thee herleiten. Es scheint doch unterdessen, als wenn der menschliche Körper so glücklich gebaut und eingerichtet sey, daß alle dergleichen Dinge ihm weniger schaden können, als man dem ersten Ansehen nach glau-

l) Man sehe dessen natürliche und medicinische Geschichte des Thees, welche das erste Stück dieser Sammlung ausmachet. A. d. Ueb.

glauben sollte. Allem Ansehen nach sind die animalischen Kräfte so beschaffen, daß sie auch Substanzen, die ihrer Natur nach fast einander entgegen gesetzet sind, doch, wofern man sie nur etwas mäßig gebrauchet, so verändern können, daß sie dem Körper nützlich werden. Einige trinken den Koffee fast bis zum Uebermaaße, und verwerfen den Thee als schädlich, und eben dieses geschiehet von andern in Ansehung des Thees. Alles dieses aber beweiset, wie wenige Personen im Stande sind, aus ihrer eigenen Erfahrung sichere Schlüsse machen zu können.

Ich glaube, daß weder der Thee noch der Koffee viel wesentlich nährende Theile enthalten; sie sind mehr als Dinge anzusehn, wodurch man Nahrung in den Körper bringt, als daß sie selbst nährend seyn sollten. Das meiste, was man im Ganzen von diesem Getränke erwarten kann, ist, daß sie angenehm und ganz und gar nicht schädlich sind. Beyde sind zur Gewohnheit und Mode bey uns geworden, und wir müssen suchen, sie für uns so nützlich zu machen, und auch für das gemeine Wesen so viel Vortheil daraus zu ziehen, als nur möglich ist. China, woraus wir den Thee erhalten, ist sehr weit entlegen, die Schiffahrt dahin lang und gefährlich, das Clima bekömmt unsern Seeleuten oft nicht wohl, so wie überhaupt alle lange Reisen schädlich, und dieses

um destomehr sind, je heißer das Clima ist. Als ein Volk, als ein handelndes Volk, dessen Vortheile und Gewerbe blos auf dieser nützlichen Gattung von Menschen beruhen, können wir, wenn wir als Menschenfreunde denken, nicht wünschen den Verkauf und Vertrieb solcher Waaren zu befördern, deren Einführung so vielen Menschen das Leben kostet. In diesem Stücke ist der Koffee, den wir aus unsern americanischen Inseln bekommen, dem Thee weit vorzuziehen, weil die Reise dahin kürzer und mit weniger Gefahr verknüpfet ist. Gesetzt aber, daß der Nutzen des Thees und Koffees einander gleich wären, und daß keines von diesen Getränken der Gesundheit schädlicher wäre als das andere: gesetzt auch daß die Reisen nach Westindien eben so viel Matrosen das Leben, als die chinesischen Reisen kosteten; so findet sich doch noch ein wesentlicher Unterschied, um dessentwillen wir dem Koffee den Vorzug für den Thee geben müssen. Es wird derselbe nehmlich von Pflanzern erbauet, die zu unserer Nation gehören, und, so wie wir, der Krone England unterworfen sind, und wir bezahlen den Koffee, (wie aus dem dieser Schrift beygefügten Verzeichniß noch mehr erhellet) mit unsern Manufacturen. Für den Thee hingegen wird meistens baares Geld und Silber nach China geführet; und denn ist die Menge der englischen Waaren, welche die Chineser von uns neh-

ganz unbeträchtlich, wenn wir sie mit denenjenigen Summen vergleichen, die wir ihnen in Silber davor bezahlen.

Die Chineser kaufen lauter solche Artikel, die sie mit Nutzen gebrauchen, und ihre Manufacturen dadurch verbessern können. Wenn wir die rohe Seide, und einige Dinge, davon wir in unsern Manufacturen einen kleinen Nutzen haben, ausnehmen, so können wir die meisten der aus China eingeführten Waaren, sonderlich wenn man es dahin zu bringen sucht, daß bey uns im Lande mehr Koffee getrunken wird, gänzlich entbehren. Würden die Abgaben, die anitzt vom Koffee entrichtet werden müssen, bis auf ein Viertel vermindert, so würde mehr als noch einmal so viel Koffee getrunken werden. Wäre aber der Absatz in England größer, so würden auch die Pflanzer in Westindien um ihres eignen Nutzens willen, mehr Sorgfalt auf den Anbau des Koffees wenden. Ein stärkerer Absatz, würde den Preiß dieser Waare verbessern, und wenn mehr zum Verkauf nach England käme, so würde der bessere allemal theurer, als der schlechtere verkaufet werden. Alles dieses sind die natürlichen Folgen eines größern Absatzes dieser Waare.

Ein anderer Punkt, der auch in der That Aufmerksamkeit verdienet, ist der, daß man bey dem Anbau des Koffees so verfahren könnte, daß

auch Besitzer von kleinen Pflanzungen auskommen könnten, wenn sie sich darauf und auf einige andere Artikel, sonderlich auf den Anbau der Baumwolle legten, ohne daß hierzu ein großes Capital und viel Ausgaben für Sklaven nöthig wären. Kein Besitzer von einer kleinen Plantage kann beym Anbau des Zuckers Vortheil haben, weil er die hierbey nöthigen Ausgaben für Sklaven, Vieh, die Zuckermühlen und andere Dinge, die zu einer Zuckerplantage erfordert werden, unmöglich bestreiten kann. Hat er etwas Land, das ihm eigenthümlich zustehet, so sieht er sich oft auf eine oder die andere Art genöthiget, es an seinen reichern Nachbar zu verkaufen, und in ein ander Land zu ziehen, wo Leute die keine großen Reichthümer besitzen, besser fortkommen können. Und so nimmt die Anzahl der weissen Einwohner auf unsern Inseln nach und nach ab, und es werden selbige immer unvermögender, einen Aufstand der Negern zu dämpfen, oder sich einem feindlichen Einfall zu widersetzen.

In der diesem Brief beygefügten Nachricht vom Koffee, die einen Pflanzer von den Grenadischen Inseln zum Verfasser hat, finde ich einige Anmerkungen und Ideen, von denen ich hier weitläuftiger reden wollte, und die mir oft eingefallen sind. Unterdessen hat doch der Verfasser die Materie nicht ganz erschöpft. Er beschreibt sehr

richtig viele Umstände, welche machen, daß der auf den americanischen Inseln erbaute Koffee weit schlechter als der Europäische ist. Das was er von der Verschiedenheit der Menge des Koffees in Verhältniß zu der Beschaffenheit des Bodens und der Lage der Plantagen sagt, ist alles vollkommen wahr. Er tadelt die Engländer mit Recht wegen der wenigen Sorgfalt, die sie bey der Ueberführung des Koffees nach Europa anwenden. Die Franzosen übertreffen uns hierinnen gar weit, und der bessere Preiß und die größere Güte ihres Koffees ist gar sehr der geschickten Behandlung und größern Sorgfalt, die sie auf den Koffee wenden, zuzuschreiben. Man sollte kaum vermuthen, daß Kaufleute und Pflanzer so unvorsichtig seyn, den Koffee auf Schiffen zu verführen, die Rum und rohen Zucker geladen haben, weil dieses Dinge sind, die durch den durchdringenden Geruch, der von ihnen in den eingeschlossenen Schiffsraum aufsteigt, dem Koffee einen Geschmack mittheilen, den man ihm kaum durch das Feuer benehmen kann m). Man muß an dem Orte, wo das Schiff seine Ladung einnimmt, so viel Koffee zusammenbringen, daß man das ganze Schiff damit befrachten kann.— Einige schieben die Schuld, daß man auf unsern ameri-

m) Man sehe hiervon die zu Ende dieses Briefs beygefügte Anmerkung. A. d. Ueb.

americanischen Inseln den Koffee nicht gut trocknen könnte, auf die große Feuchtigkeit der Luft in besagten Inseln. Es giebt aber auf allen diesen Inseln hochgelegene Gegenden, wohin man den Koffee bringen und daselbst zureichend trocknen kann.

Ich darf einen andern Umstand nicht vergessen, der auch vieles darzu beyträgt, die Güte des in unsern Inseln erbauten Koffees zu vermindern, und dieses ist der Umstand, daß man von denselbigen gemeiniglich zu bald Gebrauch macht, und ihn nicht lange genug vorher liegen lässet. Vielleicht rührt die vorzügliche Güte des levantischen Koffees auch mit zum Theil von diesem Umstand her. — Unsere Ostindische Compagnie schickt, wie oben erwähnt worden, nur alle zwey Jahre ein Schiff in den arabischen Meerbusen, daselbst Koffee zu laden. Es ist sehr wahrscheinlich, daß ein Theil dieses Koffees in dem heißen und trocknen Arabien schon länger als ein Jahr aufbehalten worden ist. Er bleibt hernach sechs Monath unterwegens, ehe er nach England kömmt, und es kann wieder ein halbes oder ganzes Jahr dauern, ehe er an denjenigen kömmt, der ihn trinket, so daß also dieser Koffee, wenn man von ihm Gebrauch machet, nothwendig schon zwey bis drey Jahr alt seyn muß.

Dieser Verzug muß nothwendig, wie es

denn auch durch anderweitige Erfahrungen bestätiget wird, in den schleimichten Bestandtheilen des Koffees, in welchen wahrscheinlicher Weise die Ursache, des beym Brennen angenommenen besondern Geschmacks des Koffees zu suchen ist, eine ziemliche Veränderung hervorbringen. — Außer vielen durch glaubwürdige Zeugen gemachten Erfahrungen, und sonderlich dem, was der Gouverneur Scott in der beygelegten Nachricht erzählet, habe ich selbst folgende Erfahrung angestellet, die, wie ich glaube, so beschaffen ist, daß sie die Sache völlig entscheidet.

Da man auf unsern americanischen Inseln erfuhr, daß ich wegen der bereits angeführten Ursachen, den Anbau und Vertrieb des Koffees in unsern Landen zu befördern wünschte, so machte man mir von daher ein Geschenk mit verschiedenen Sorten des dasigen erbauten Koffees. Etwas davon hatte noch vor einem Jahre einen so übeln Geschmack, daß man ihn gar nicht trinken konnte. Ich legte ihn daher in ein trocknes Zimmer, und versuchte ihn dann heuer wieder, da ich denn fand, daß sich in dieser Zeit sein Geschmack sehr verbessert hatte, und ich glaube, daß wenn er bis ins künftige Jahr in gleichem Verhältniß an Güte zunimmt, derselbe sodann dem levantischen wenig nachgeben wird. — Es kömmt bey dem Koffee gar sehr viel darauf an,

 ob

ob er alleine auf einem Schiffe oder mit andern Waaren nach Europa übergebracht wird, ob man ihn in feuchten, dumpfigen Niederlagen, oder an einem trocknen, luftigen Ort aufhebt, und ob man ihn endlich gleich, oder nachdem man ihn schon einige Zeit liegen lassen, trinket. Nach meiner Meynung würden dem Pflanzer seine Mühe und Unkosten gewiß belohnt werden, wenn er seinen Koffee auf der Insel so lange von Jahr zu Jahr aufhübe, bis er von seinem eigenen Gewächs, oder auch von seinen Nachbarn so viel zusammengebracht hätte, daß er ein eigenes Schiff damit befrachten, und den Koffee nach seinem verschiedenen Alter abtheilen und bezeichnen könnte. — Doch alles dieses hängt lediglich von der Regierung ab. Wenn man die Abgaben verminderte, so würde man den Absatz des Koffees vermehren, den Schleichhandel vermindern, und viele weiße Einwohner unserer Inseln im Stand setzen, sich ein ganz artiges Vermögen zu erwerben, und uns unsere Manufacturen abzukaufen. — Da ihn unsere eigenen Mitunterthanen erbauen, und da er nach Europa mit weniger Gefahr des Lebens und der Gesundheit unserer Schiffleute, als der Thee gebracht wird, so verdient diese Sache auch von der politischen Seite gewiß von der gesetzgebenden Macht in die sorgfältigste Ueberlegung genommen zu werden.

Wenn

Wenn man den Koffee auf folgende Art zubereitet, so wird er den meisten Personen angenehm, und ist zum Frühstück dem Thee oder dem auf die gewöhnliche Art bereitetem Koffee gar sehr vorzuziehen. Man kocht nehmlich den Koffee auf die gewöhnliche Art, nur macht man ihn ohngefähr ein Drittel stärker. Ehe man ihn aber von dem Feuer nimmt, thut man noch eben so viel kochende Milch hinzu, als Wasser da ist, läßt ihn hernach sich setzen, und trinkt ihn mit oder ohne Rohm, so wie er einem am besten schmeckt. Könnten arme Leute und Personen vom Mittelstande sich dieses auf solche Art zubereiteten Getränkes bedienen, so würde dasselbe weit nahrhafter und vortheilhafter als der elende Trank seyn, den sie sich von dem gewöhnlichen schlechten Thee zubereiten. Man muß nicht zu viel Zucker in den Koffee thun, er wird, wenn man ihn süße macht, in einem schwachen Magen leicht sauer, und dieses ist eine der Ursachen, warum viele Leute keinen Koffee trinken. — Ich unterstehe mich nicht, wie ich auch schon oben gesagt, die wichtige Frage zu beantworten, ob der Thee oder Koffee besser sey. Es muß dieses die Erfahrung einer jeden einzelnen Person entscheiden, doch wird man mir erlauben, in so weit als ich an mir selbst die Erfahrnng gemacht, mein Zeugniß anzuführen.

Ohnerachtet ich den Thee gerne trinke, so machten doch einige Umstände, daß ich ihn meiner Gesundheit nicht gänzlich zuträglich fand. Ich versuchte daher den Koffee, den ich auf die oben angezeigte Weise bereiten ließ, und habe ihn nun schon seit vielen Jahren her getrunken, ohne daß er mir die geringste Unbequemlichkeit verursacht hat.

Es erfordert gewiß viel medicinische Einsicht, wenn man bestimmen will, in wie ferne die in Frankreich übliche Gewohnheit, den Koffee gleich nach der Mahlzeit zu trinken, nützlich sey oder nicht. Ich glaube aber, daß man gar nicht darüber streiten kann, ob eine Tasse Koffee oder eine Flasche Wein, dergleichen man bey uns in England nach Tische noch zu trinken gewohnt ist, der Gesundheit alsdenn weniger schädlich ist.

Unterdessen glaube ich doch noch immer, es sey in Ansehung der Gesundheit weniger schädlich, den Koffee gleich nach der Mahlzeit, als später des Abends zu trinken, und dieses zwar hauptsächlich deßwegen, weil der Koffee das Wachen befördert, oder mit andern Worten die Neigung zum Schlaf verhindert Es ist daher der Koffee bey Personen, die sich des Schlafs erwehren wollen, dem Wein und vielleicht einem jeden andern Getränke, das wir kennen, weit vorzuziehen. Beyspiele von Personen, bey welchen der Koffee diese seine

dem Schlaf widerstehende Eigenschaft zeiget, sind eben so häufig, als diejenigen, bey welchen der Koffee eine entgegengesetzte Würkung hervorzubringen pfleget.

Es würde sehr nach der Hypothese schmecken, wenn man die Lebhaftigkeit und das aufgeräumte Wesen, welches die Franzosen nach ihren Mahlzeiten zeigen, dem Koffee zuschreiben wollte. Unterdessen muß man doch, wie ich glaube, zugestehn, daß nach einer gethanen starken Mahlzeit, vielleicht von gröbern animalischen Speisen, ein blosses verdünnendes Getränke dem Wein weit vorzuziehen sey, als der, indem er die Lebensgeister auf eine kurze Zeit in Bewegung setzet, diejenige Veränderung der Speisen in unsern Nahrungssaft, welche die Natur in den Verdauungswerkzeugen zu Stande zu bringen bemühet ist, eher vermindert als befördert.

Tränke man gleich nach der Mahlzeit statt des Weines Koffee, so würde sowohl die Gesundheit einzelner Personen, als auch die allgemeine Oekonomie davon Vortheil haben. Es kömmt mir auch glaublich vor, daß, wenn man das Thee- oder Koffeetrinken so spät vornimmt, als man gemeiniglich zu thun gewohnt ist, man hierdurch die Verdauung unterbricht, und zu denen bereits im Magen befindlichen Substanzen noch eine neue Last hinzufügt: ein Umstand, der

nach einer gethanen starken Mahlzeit gar nicht als eine ganz gleichgültige Sache angesehen werden darf.

Seit dem ich über dergleichen Dinge nachdenken und urtheilen können, habe ich mich allemal nicht enthalten können zu glauben, daß der Gebrauch des Thees des Nachmittags, um die Zeit und auf die Art wie man solchen gemeiniglich zu trinken pfleget, vielen Personen höchst schädlich sey. Haben gleich viele Personen keine übeln Würkungen davon verspüret, so haben sie dieses doch blos ihrer guten Leibesbeschaffenheit, ja ich hätte bald gesagt, ihrem guten Glück zuzuschreiben. Ich gestehe es, daß man über diese Sache viel disputiren kann, und dieses um desto mehr, da man zu Unterstützung beyder Meynungen viel ziemlich subtile Distinctionen zu Hülfe nehmen muß.

Ich will, ehe ich diese Anmerkungen beschliesse, dasjenige, wovon ich meine Leser hauptsächlich zu überzeugen wünsche, kürzlich wiederholen. Ich behaupte nehmlich: — daß in Ansehung des wesentlichen Nutzens, und in so ferne Koffee und Thee einen Theil unserer Nahrung ausmachen, ich nicht den geringsten Grund vor mir sehe zu glauben, daß der Koffee schlechter als der Thee sey.

Daß, in Rücksicht auf den Nationalvortheil, den Nutzen unserer Colonien und die Erhaltung

des Lebens unserer Matrosen, der Koffee in allen Stücken den Vorzug verdienet. Er wird von unsern Mitunterthanen erbauet, mit unsern eignen Manufacturwaaren bezahlet, und das, was daraus gelöset wird, endlich nach England gebracht.

Daß die größte Hinderniß des allgemeinen Gebrauchs des Koffees in den hohen Abgaben und der Accise zu suchen ist.

Daß wenn man die Abgaben verringerte, man hierdurch die Einkünfte gar nicht vermindern würde, weil sich alsdenn wenige Personen mit dem Schleichhandel mit Koffee beschäftigen, und der stärkere Abgang des Koffees dasjenige der Schatzkammer ersetzen würde, was durch die verminderten Abgaben an Einkünften abgienge.

Daß, wenn diese Verminderung der Auflagen statt fände, unsere Pflanzer, sobald nur der Absatz des Koffees stärker wäre, sich mit mehrerer Sorgfalt auf den Anbau desselben legen würden.

Daß, da durch den Anbau des Koffees und anderer ähnlichen Artikel, auch die Besitzer von kleinen Pflanzungen sich forthelfen könnten, dieses die Anzahl der weißen Einwohner auf unsern Inseln, und also die Stärke unserer Colonien vermehren würde, weil die bey dem Anbau des Koffees nöthige Arbeit so beschaffen ist, daß sie auch Europäer ausstehen können.

Ich habe diesem Briefe einige Anmerkungen, die mir der Gouverneur Melvill, dessen unermüdeter Eifer für das Beste von Großbritannien und unsere Colonien die größte Erkenntlichkeit und Dank verdienet, mitgetheilet, ingleichen auch die Abschrift eines Briefes beygefüget, den ich von dem vorigen Gouverneur der Insel Dominica Scott erhalten habe. Ich glaube daß Zeugnisse von dieser Art dem Publicum nothwendig wichtig seyn müssen.

Sollten Sie, mein Freund, bey der Durchlesung dieses Briefes glauben, daß vielleicht einige der darinnen befindlichen Anmerkungen dem gemeinen Wesen nützlich seyn könnten, so überlasse ich es Ihnen, damit denjenigen Gebrauch zu machen, den Sie wollen n). J. Fothergill.

Einige

n) Das was Fothergill von der Eigenschaft der Koffeebohnen, die Ausdünstungen anderer Körper sehr leicht einzuziehen, und davon einen fremden und widrigen Geruch anzunehmen, saget, bestätigt auch Percival, (siehe dessen Essays Vol. II. p. 122. und die Sammlungen für practische Aerzte 2 Band 1 St. S. 165.) — Eine Flasche Rum, die nicht weit von einem Vorrath von Koffeebohnen stand, theilte solchen ihren Geruch mit. — Einige Säcke Pfeffer, die sich auf einem aus Ostindien kommenden Schiffe, dessen Ladung eigentlich Koffee war, mit befanden, machten, daß der Koffee gänzlich verdarb.

Die

Einige Anmerkungen über den Koffee.

mitgetheilt durch den Gouverneur Scott *).

Die Meynung einiger Personen in Europa, daß man auf unsern americanischen Inseln einen weit bessern Koffee bauen könnte, als derjenige ist, den man gemeiniglich von daher bringet, ist allerdings gegründet. Man weiß dieses auch auf unsern Inseln ganz wohl, allein der durchgehends so mächtige Einfluß des Privatnutzens ist auch hier die Ursache, daß unsere Pflanzer gar nicht auf die Güte ihres Koffees sehen, sondern nur viel zu erbauen wünschen, ohne sich im übrigen um die Eigenschaften desselben zu bekümmern.

Sie haben aus der Erfahrung gelernet, daß ein leichter Boden, trockne und hochgelegene abhängige Flächen, kleinere und angenehmer schme-

ckende

Die von Percival mit dem Koffee angestellten Versuche (s. am angef. Ort) verdienen auch die Aufmerksamkeit unserer Leser. Sie zeigen daß derselbe gelinde zusammenziehend ist, der Fäulniß widerstehet, die Gährung der Speisen im Magen hemmet, und starke schmerzstillende Kräfte besitzet. A. d. Ueb.

*) Ihr Verfaßer ist ein sehr geschickter und erfahrner Besitzer einer Plantage auf den Grenadischen Inseln. Sie sind ursprünglich in französischer Sprache geschrieben. A. d. Verf.

ckende Koffeebohnen hervorbringen, und daß hingegen aller Koffee, der in einem niedrig gelegenen, fruchtbaren und feuchten Boden wächset, schlecht ist, und große und flache, ja fast unschmackhafte Beeren hat.

Eben diese Erfahrung hat ihnen aber auch gelehret, daß die in einen solchen Boden gepflanzten Koffeebäume gemeiniglich jeder zwölf bis sechzehn Unzen Koffeebohnen tragen, da in einem andern Boden auf jeden Baum kaum sechs bis acht Unzen wachsen. Dieses macht gleich einen Unterschied von der Hälfte aus. Nun beträgt aber in Frankreich, England und allen Europäischen Handelsplätzen, die gewöhnliche Verschiedenheit des Preises zwischen den kleinen und gut zubereiteten Bohnen, und denen die von einer größern aber schlechtern Art sind, nur funfzehn bis zwanzig Procent. Es finden daher die Einwohner allemal ihren Vortheil dabey, wenn sie ihre Koffeebäume in den besten Boden pflanzen, und es erbauen blos diejenigen kleine und gute Koffeebäume, die zu ihren Plantagen nur einen schlechten Boden haben, und keine zureichende Anzahl von Negern besitzen, solche gehörig zu düngen und zu bearbeiten.

Die Rechnung ist ohne viele Mühe gemacht, und man sieht ganz leicht ein, daß der Besitzer einer Pflanzung mehr Vortheil dabey findet, wenn

er

er noch einmal so viel Koffee erbauet, als wenn er wegen der schlechten Beschaffenheit desselben nur funfzehn bis zwanzig aufs Hundert verlieret. Es haben daher die Einwohner unserer Inseln um ihres Nutzens willen sich gar nicht darauf geleget, solchen Koffee zu erbauen, als man in Europa am höchsten schätzet. Sollten sie miteinander wetteifern, bessern Koffee zu erbauen, so müßten die verschiedenen Gattungen des Koffees auch so sehr von einander in Ansehung des Preises verschieden seyn, als es die verschiedenen Gattungen des Zuckers sind.

Man kann zu dem, was ich hier gesaget, auch noch hinzusetzen, daß die Koffeebäume in einem guten Erdreich weit länger als in einem schlechten dauren, und nicht so oft verpflanzet werden dürfen.

Einige einsichtsvolle Personen haben unsern Pflanzern den Rath ertheilt, bey der Bereitung des Koffees den Arabern in zwey Stücken nachzufolgen. Das eine davon ist, daß solche denselben nicht anders sammeln, als wenn er vollkommen reif ist, das zweyte aber, daß sie die Bohnen, wenn sie das Mark der Frucht davon losgetrennet haben, im Schatten trocknen.

Das letztere ist in diesen Gegenden fast gar nicht möglich. Denn obgleich die Luft sehr heiß ist, so ist sie doch auch zu gleicher Zeit so feuchte,

daß,

daß, wie auch die Erfahrung bestätigt, der Koffee auf unsern Inseln nie im Schatten so trocknet, daß er nach Europa verführt werden kann.

Das erste würde sehr nützlich und auch möglich seyn, wenn man sich zu dem Sammeln der Koffeebohnen anderer Personen als der Negern bediente, welche, da sie faul und unwissend sind, und gemeiniglich keinen guten Willen haben, auf diesen Umstand entweder nicht Acht geben können, oder nicht Acht geben wollen. Es wünschen solche weiter nichts, als ihre Arbeit so bald als möglich zu endigen, und sich des was ihnen auferlegt ist zu entledigen, oder die Strafe zu vermeiden. Da auch noch überdieses die Sammlung des Koffees zu einer Jahrszeit geschiehet, welche dem Winter nahe ist, so macht der alsdenn häufige Regen, daß oft die Beeren eher abfallen, als sie vollkommen reif sind.

Was die Geschichte unserer Koffeebäume anbelanget, so sind sie gewiß ursprünglich aus Arabien. Der erste Koffeebaum wurde im Jahre 1727. oder 1728. von dem Herrn Delieu nach Martinique gebracht. Er kam aus dem Garten des Königs von Frankreich, und war von der nehmlichen Gattung, als die zu Batavia befindlichen Koffeebäume. Dieser Baum wurde auf Martinique, nahe bey Port-Royal, in ein sehr fruchtbares Erdreich, das wenig über die Ober-

fläche

fläche der See erhaben lag, gepflanzet, und mußte also natürlicher Weise ausarten.

Vor dieser Zeit bauten auf Martinique alle Besitzer kleiner Pflanzungen nichts als Cacaobäume. Es starben aber an einer Krankheit, die alle Cacaobäume im Jahre 1727. befiel, und ansteckend zu seyn schiene, deren Ursache aber schwer zu erklären ist, diese Bäume gänzlich ab. Die hierdurch halb ruinirten Einwohner entschlossen sich, nachdem sie verschiedene andere Dinge versucht hatten, endlich Koffee anzubauen, und es wurde dieses Unternehmen dadurch sehr befördert, daß die französische Ostindische Compagnie, die Abgaben von dem Koffee stark verminderte.

Bey der Ueberfahrt des Koffees nach Europa verfahren die Franzosen überhaupt mit weit mehrerer Sorgfalt als die Engländer. Sie thun solchen in sehr trockne Fässer, und man beladet auf den Inseln, wo der beste Koffee erbauet wird, die Schiffe, die Koffee haben, weder mit Rum, noch mit rohem Zucker, sondern nur allenfalls mit schon rafinirtem Zucker, der, da er keinen Geruch hat, den Koffeebohnen nicht schaden kann. Auch sorgen die französischen Schiffshauptleute, daß der Koffee, den sie auf ihren Schiffen haben, zwischen die Verdecke oder an einen andern trocknen Ort des Schiffs zu liegen kömmt. Die Engländer hingegen stopfen rohe Zucker und Rum,

auf dem ganzen Schiffe zwischen den Koffee, welche Dinge doch, weil der Koffee von ihnen den Geruch sehr leicht annimmt, demselbigen nothwendig sehr schaden.

Außer den bis hieher angegebenen Ursachen, welche die Güte des nach England gebrachten Koffees vermindern, findet sich noch eine andere, auf die zwar wenig Personen Acht geben, die aber allerdings sehr wichtig ist.

Die meisten Englischen Schiffe werden, wenn sie mit Koffee beladen werden, hierzu gemiethet. Die Schiffshauptleute packen also ihre Schiffe mit den Waaren, die sie erhalten, durcheinander voll, und die Besitzer des Schiffes sind völlig zufrieden, wenn nur das Schiff viel Ladung hat. Sie machen sich nichts daraus, ob die verschiedenen Gattungen von Gütern eine ihnen schickliche Stelle auf dem Schiffe erhalten, oder dadurch, daß verschiedene Gattungen derselben zu nahe an einander gelegen haben, beschädigt worden sind. Die französischen Schiffe hingegen sind gemeiniglich nur mit Gütern beladen, die den Eigenthümern dieser Schiffe zugehören. Die Schiffshauptleute kaufen die Güter selbst ein, und sind, um von ihrem Verfahren eine gehörige Rechnung abzulegen, und zeigen zu können, daß sie mit Klugheit und Vorsichtigkeit zu Werke gegangen sind, genöthigt, auf die Art und Weise die Waaren einzuladen,

und auf die Erhaltung ihrer Waaren sorgfältig Acht zu haben. Und dieses ist die Ursache, warum der aus America nach Frankreich gebrachte Koffee besser als derjenige ist, den man von daher nach England einführet.

Auszug aus einem Briefe des gewesenen Vicegouverneurs von Dominica George Scott an D. Fothergill.

den 21 Nov. 1765.

Mein Herr,

Herr J.. der sehr ansehnliche Pflanzungen auf Grenada besitzt, hat mir, da er auf seiner Reise nach seiner Heimath, diese Insel berührte, von den patriotischen Bemühungen Nachricht gegeben, mit denen Sie den Anbau des Koffees, auf denen uns in dem letzten Frieden von dem französischen Hof abgetretenen Inseln zu befördern suchen. Da ich nun zu Ihrem höchstlöblichen Unternehmen auch etwas beyzutragen wünsche, so habe ich auf das Londonsche Schiff der Neptun — — drey kleine Säcke mit Koffee gegeben, die ich Sie, so geringe auch dieses Geschenke ist, gütig anzunehmen bitte, weil sie blos zu Ihren fernern Versuchen bestimmt sind.

Die in dem Sack No. 1. befindlichen Koffeebohnen sind im Jahr 1760, die in No. 2. im Jahr 1763 und die in No. 3. vergangenes Jahr 1764 und zwar alle auf dieser Insel gesammelt worden, die, wenn man die Insel Marie galande und einige Gegenden auf der westlichen Seite

te von Martinique ausnimmt, in ganz Westindien den besten Koffee hervorbringt. Ohnerachtet die Franzosen überhaupt dem auf Martinique wachsenden Koffee den Vorzug geben, so ziehen doch unsere französische Einwohner denjenigen vor, den sie selbst erbauen. Sie bedienen sich desselben allemal zu ihrem Frühstück, und nehmen zwar früh gleiche Theile Koffee und Milch, des Nachmittags aber trinken sie meistens eine Tasse Koffee ohne Milch. Sie sind auch gemeiniglich, in Betrachtung des Theils der Welt, wo sie leben, sehr gesund und lebhaft, da hingegen die unter ihnen wohnenden Engländer, die sich so schwer von Vorurtheilen entwöhnen lassen, noch immer mit dem Gebrauch des Thees fortfahren, und ohnerachtet sie ziemlich gesund sind, doch nicht halb die Munterkeit und Lebhaftigkeit besitzen, die man bey denen mit ihnen eine Insel bewohnenden Franzosen antrifft.

Man hat mir gesagt, daß man in England die Güte des Koffees nach der Kleinheit der Bohnen und ihrer mehr oder weniger grünen Farbe beurtheilete. Hier bey uns aber siehet man hierauf im geringsten nicht, sondern hält denjenigen Koffee für den besten, der der älteste, und an einem trocknen warmen Ort aufbehalten, und drey bis viermal des Jahres der Luft ausgesetzet worden ist. Je mehrere Jahre der Koffee auf diese Weise

aufbewahret worden, desto besser ist er, wie man saget. Man schreibt auch einen großen Theil seiner Güte der Art und Weise zu, wie man ihn für uns zubereitet. Ist er allzustark gebrennet, so hat er einen schlechten, bittern und verbrannten Geschmack. Wird er aber nicht genung gebrannt, so schmeckt er, wenn er gleich schon fünf bis sechs Jahr alt ist, doch als wenn er erst dieses Jahr gesammelt wäre. Hat er aber schon ein gehöriges Alter, wird er gut gebrannt und wird er gleich wenn er gebrannt worden, indem er noch rauchet, in ein Gefäß geschüttet und gut verwahret, so daß die feinen flüchtigen Theile, und sein guter Geruch und Geschmack nicht verfliegen können, so siehet man nachmals, wenn man diesen Koffee nachdem er kalt geworden mahlen und mit siedendem Wasser auf die gehörige Weise kochen läßt, ihn für so gut an als er nur seyn kann. Der vornehmere Theil unserer französischen Einwohner trinket allemal gleich früh, sobald sie aus dem Bette aufstehen, eine Tasse mit halb Koffee und halb Milch, und essen ein Stückgen weiß Brod darzu. Sie behaupten, daß dieses Getränke das Gehirn reinigt, alle Sinnen lebhafter macht, den Magen ausräumt, und allen Schleim und Unreinigkeiten aus dem Kopf, Magen und Lunge abführet, die ihren Ursprung von faulen Dünsten oder einer unreinen Luft hätten. Sie behaupten auch,

daß

daß der auf diese Art getrunkene Koffee die Erzeugung des Steins verhütete, oder den schon erzeugten Stein heilete. Die Türken schätzen gleichfalls den guten Koffee deßwegen sehr hoch, weil er den Geist ermuntert und das Gemüth aufheitert. Er ist also hierinnen dem Thee weit vorzuziehen, der in den meisten Körpern eine ganz entgegengesetzte Würkung zeiget, und würde für die Einwohner von Großbritannien, die so sehr der Niedergeschlagenheit und Melancolie unterworfen sind, sich sehr gut zum Frühstück schicken u. s. w.

N. S. Man bereitet den Koffee in Westindien auf folgende Art zu. Wenn er reif und gesammelt worden ist, so werden die Schaalen in einer Mühle leicht zerquetscht. Man thut ihn sodann in eine Cisterne, und läßt ihn zehn bis zwölf Stunden lang im Wasser liegen, bis das Mark locker wird. Man wäscht solches hierauf ab und leget die in ihren äusern Schaalen noch befindlichen Koffeebohnen in Haufen hin, so daß das Wasser wieder abfließt. Dieses dauert zwey bis drey Tage, worauf man ihn ausbreitet und in der Sonne trocknet, sobald er trocken ist, wird er in Tröge gethan und so lange gestampft, bis alle Hülsen oder, wie man es nennet, alles Pergament abgegangen ist. Er wird hernach in der Luft geworfelt, sodann wieder in die Sonne so lange bis er vollkommen trocken ist geleget, und endlich zum

Verkauf verführet. Der in dem kleinen Beutel No. 3. befindliche Koffee, ist von einem unserer Pflanzer auf die in Arabien gewöhnliche Weise zubereitet, wo man die Früchte vom Koffee, nachdem sie gemahlen worden, im Schatten trocknet. Nach meiner Meynung ist diese Art der hiesigen Methode, den Koffee ins Wasser zu legen und ihn in der Sonne zu trocknen, unendlich weit vorzuziehn, da die Sonne nothwendig viel gute flüchtige Theile herausziehen und ihn sonderlich des feinen Geruchs berauben muß, den der gute Koffee, besonders wenn derselbe frisch ausgegossen wird, zu haben pfleget. Ich glaube, daß Sie, ohnerachtet dieser Koffee nur erst zehn Monat alt ist, solchen doch sehr gut finden sollen, und er würde hoffentlich ganz vortreflich seyn, wenn man ihn drey bis vier Jahr alt werden ließe. Denn es ist diese Art die Koffeebohnen zuzubereiten, ohne Zweifel die beste. Ich habe mir auch Mühe gegeben, viele von unsern Pflanzern zu bereden, daß sie solche annehmen möchten. Es haben aber die großen Unkosten, welche die Errichtung der Gebäude machen würde, die die Bohnen beym Trocknen für die Sonne und Regen schützen, die viele Arbeit und Zeit, die zu der Bereitung der Bohnen auf die arabische Art erfordert werden und der schlechte Preiß, den der Koffee anjetzt hat, noch immer verhindert, daß solches nicht geschehen können.

nen; ohnerachtet ich völlig überzeugt bin, daß der Koffee auf dieser Insel, wenn man ihn von dem Baum nimmt, eben so gut als der levantische ist, und daß ihm weiter nichts fehlt, als daß man ihn noch auf die levantische Weise zubereitete. Ich zweifle auch gar nicht, daß dieses unsere Pflanzer thun würden, wenn nur der Koffee so aufschlüge, daß sie dadurch bey ihrem Unternehmen ermuntert würden.

Schreiben eines Londonschen Kaufmanns an den Verfaßer gegenwärtiger Schrift.

Mein Herr,

Ich habe mit vielen Vergnügen erfahren, daß Sie gesonnen sind, einige Bemerkungen über den Koffee in der Absicht bekannt zu machen, den Gebrauch desjenigen Koffees, der in unsern Colonien erbauet wird, bey uns in England allgemeiner zu machen, und also dessen Vertrieb zu befördern. Ich bin überzeugt, daß unsere Westindische Pflanzer in Ihrer Schrift sehr viele ihnen nützliche Bemerkungen finden werden, die ihnen dienen können, den Koffee, den sie bauen, zu verbessern. Ich muß aber auch zu gleicher Zeit Ihnen versichern, daß es ein ganz vergebliches Unternehmen ist, wenn man den Vertrieb des Koffees zu befördern sucht, wofern die Abgaben, die man bey seiner Einfuhre nach England, und nach derselben zu entrichten hat, so stark bleiben, als sie es anjetzo sind.

Ich sage dieses unterdessen gar nicht, um Sie von Ihrem Unternehmen abzuschrecken. Denn obgleich die gegenwärtigen Zeiten so beschaffen sind, daß man, wenn man eine Verminderung der Abgaben vorschlagen wollte, eben keinen guten Erfolg davon sich versprechen kann; so hoffe ich doch,

daß

daß unter unserm Ministerium Personen befindlich sind, welche dergleichen Unternehmungen, wenn sie die Gerechtigkeit gegen einzelne Personen und das Wohl des Ganzen erfordert, unterstützen werden. Ich glaube aber wirklich, daß dieses in Ansehung dieser Abgaben anitzt der Fall ist. Die Abgaben, deren ich Erwähnung gethan, wurden zu einer Zeit von dem Parlament zugestanden, wo man in unsern Inseln noch gar keinen Koffee bauete, sondern denselben alle aus Arabien bekam. Zu diesen Zeiten war solcher freylich nur als eine blos zum Luxus dienende Sache anzusehen. Allein es haben sich anietzo die Umstände gar sehr verändert. Die Inseln, die wir durch den letzten Krieg bekommen haben, sonderlich aber Dominica, haben große Koffeeplantagen, und die Pflanzer sind in der Cultur des Koffees sehr erfahren. Sie würden im Stande seyn, nicht nur soviel Koffee als wir anietzt brauchen, sondern soviel als man nur je verlangen kann, uns zu verschaffen. Ich weiß, daß vor einigen Jahren die Abgaben von dem auswärtigen Koffee erhöhet wurden, um dem in den englischen Colonien erbaueten, einen desto größern Absatz zu verschaffen. Allein es wurden dabey die Abgaben von dem Koffee aus unsern Colonien gar nicht vermindert, da sie doch so stark sind, daß Personen vom Mittel- und geringen Stande, auf welche doch allein

der stärkere Absatz des Koffees beruhet, denselbigen gar nicht trinken können. Es scheinen die Franzosen hierinnen ihren Nutzen besser verstanden zu haben. Ihr Koffee bezahlt nur eine sehr geringe Abgabe, und von dem Thee wird bey ihnen fast gar nichts einmal gehöret.

Es könnte bey uns eben so seyn, wenn wir nicht den Koffee so wie die Chocolade, durch ausserordentlich hohe und alles Verhältniß übersteigende Abgaben, theurer als den Thee machten, da doch derselbe sonst eben so wohlfeil seyn und dadurch die Ausfuhr unsers ungemünzten Silbers sehr verhindert werden würde. Wir sehen dieses schon daraus, daß anietzt (im Jahr 1773) dadurch, daß die Ostindische Compagnie auf einige Zeit weniger Thee in China einkaufen lassen, der Preiß des Silbers sehr vermindert worden ist, so daß man erwarten kann, daß wir neue Silbermünze bekommen werden. Eine Sache, die sich nicht ereignet haben würde, wenn man noch weiter durch den Chinesischen Handel soviel Silber aus Großbritannien weggeführet hätte. Der Gebrauch des Thees kann aber blos dadurch eingeschränket werden, daß man statt des Thees, ein anderes erquickendes und gesellschaftliches Getränke bey uns Mode macht. Der Koffee und die Chocolade sind diejenigen Dinge, die von Natur dem Thee den Vorzug streitig machen, und

sie

sie würden gewiß den Vorzug vor ihm erhalten, woferne die Regierung es nur zufrieden wäre, daß auch die Abgaben von ihnen mit den Abgaben von dem Thee in einem Verhältniß stünden. Allein so sind die Abgaben von dem Koffee weit höher und dieses allein macht, daß der Thee nothwendig für dem Koffee den Vorzug haben muß. Es wird Ihnen ohne Zweifel sehr sonderbar vorkommen, daß eine Waare, die unsere eigenen Colonien erbauen können, mehr als ein chinesisches Product, dessen Stelle doch die erstere sehr gut ersetzen könnte, bezahlen muß. Vielleicht glauben Sie gar, daß ich mich darinnen irre. Ich werde mich also bemühen, es Ihnen auf eine so deutliche Art zu beweisen, daß gewiß ein jeder, so wenig er auch an das Nachdenken gewöhnt ist, mir hierinnen Recht geben wird.

Ich muß aber um dieses zu thun, erst folgende ganz gewisse Erfahrungen voraus setzen:

Eine Person braucht, wenn sie zu ihrem Frühstück Thee trinket, darzu ohngefähr den achten Theil einer Unze (oder ein Quentchen), das ist ohngefähr anderthalb Theelöffelgen voll. Es braucht also eine Person in zwey und dreyßig Tagen ein Viertelpfund. Ich will um alle Brüche zu vermeiden, diese zwey und dreyßig Tage für einen Monat rechnen, so daß es im Ganzen keinen Unterschied machen wird. Ein Viertelpfund

für

für jeden Monat macht aber drey Pfund für das Jahr.

Man rechnet gemeiniglich auf eine gute Tasse voll gekochten Koffee, ein Viertel einer Unze. Ich glaube aber annehmen zu können, daß wenn der Koffee wohlfeil wäre, man jeden Morgen drey dergleichen Tassen trinken würde. Ich will jedoch um ja alle Einwürfe zu vermeiden, nur zwey Tassen rechnen, zu denen ein Loth d. i. viermal am Gewicht soviel als Thee, erfordert wird. Es hat folglich eine Person die Koffee trinkt, in einem Monat ein Pfund, und zwölf Pfund des Jahres nöthig.

Man bereitet gemeiniglich acht Tassen Chocolade von einem Viertelpfund. Man wird nicht leicht mehr als zwey Tassen davon trinken und also nur zwey Loth und also achtmahl soviel am Gewicht als von Thee, und doppelt soviel als vom Koffee gebrauchen. Eine Person hat also jeden Monat zwey Pfund und in einem Jahr vier und zwanzig Pfund Chocolade nöthig.

Man sieht hieraus, daß wenn von jedem Pfund Thee, so wie es anietzo geschiehet, zwey Schilling und eilftehalb Pence Abgaben und Accise bezahlt werden, gebrannter Koffee, von den viermahl soviel als vom Thee erfordert wird nur ein Viertel dieser Summe d. i. 8 und $\frac{5}{8}$ Pence vom Pfund, die Chocolade aber nur den achten Theil

d. i.

d. i. 4 und $\frac{5}{16}$ Pence bezahlen sollte. Würden aber von dem Koffee die Abgaben noch eher bezahlt, als er gebrannt wird, so müßten sie noch um ein Viertel geringer seyn, als ich angenommen habe, weil sich, wenn man hundert und zwölf Pfund brennet, allemahl ein und zwanzig Pfund davon einbrennen. Auch beym Brennen des Cacao gehen allemahl von hundert Pfund achtzehn verlohren.

In Rücksicht auf diesen Umstand, sollten die Abgaben vom gebrannten Koffee nur 6 und $\frac{3}{4}$ Pence, von der Chocolade aber nur 3 $\frac{3}{4}$ Pence betragen. Da anietzt von jedem in unsern Colonien erbauten Pfund Koffee vier Pence Zoll und achtzehn Pence Accise, und in allen also zwey und zwanzig Pence bezahlt werden. Wird der Koffee hernach gebrannt, so daß aus hundert und zwölf Pfund nur acht und achtzig werden, so machen die zwey und zwanzig Pence die man von dem ungebrannten Koffee bezahlt, bey dem gebrannten völlig zwey Schilling und fünf Pence, d. i. ohngefähr funfzehn bis sechzehn Groschen aus.

Von den Cacao Nüssen werden beym Ausschiffen von hundert Pfund eilf Schilling eilf und ein halber Pence bezahlt, welches ein und einen Viertel Pence auf jedes Pfund ausmachet. Die Accise von der Chocolade aber, wenn sie in Tafeln gebracht wird, beträgt noch auf jedes Pfund

zwey

zwey Schilling und drey Pence mehr. Es wird also von jedem Pfund Chocolade fast doppelt soviel als vom Koffee bezahlt, ohnerachtet man so oft man Chocolade trinket, zweymahl soviel Chocolade als Koffee braucht.

Die Abgaben vom Thee betragen fünf und zwanzig Procent nach dem Werth des Thees, welche die Ostindische Compagnie, und eben soviel welche der Käufer bezahlt. Dieses macht nach dem Mittelpreis des Thees ohngefähr zwey und zwanzig und einen halben Pence auf das Pfund. Denn nach den besten Nachrichten, die ich von den Theehändlern einziehen können, wird bey den Versteigerungen ohngefehr jedes Pfund Thee mit drey Schilling neun Pencen bezahlt, da die theurern Sorten z. B. der Heyson- und Souchon-Thee kaum den zehnten Theil desjenigen Thees ausmachen, der nach England gebracht wird. Außer den oben angezeigten Zöllen wird aber von jedem Pfund noch ein Schilling Accise bezahlt, welches also von jedem Pfund, das drey Schilling neun Pence kostet, in allen zwey Schilling eilftehalb Pence und also achtzig Procent ausmachet. Da hingegen der aus unsern Colonien eingeführte Koffee, von dem man das Pfund auf funfzehn Pence taxirt, ohnerachtet er in der That nicht höher als mit sechs Pencen bezahlet wird, und der Cacao, der fast in dem nehmlichen Preiß

stehet,

stehet, zwey Schilling und fünf Pence vom Hundert d. i. vierhundert nnd achtzig Procent bezahlen.

Ich glaube nicht, daß zur Bestärkung desjenigen, was ich in Ansehung der Zölle gesagt habe, noch etwas weiter nöthig sey, als daß ich noch Ihnen eine Berechnung der Einkünfte vorlege, welche die Regierung, wenn man die Abgaben von diesen Getränke auf die von mir vorgeschlagene Art erniedrigte, von dem Koffee, den jede Person jährlich tränke, haben würde.

Drey Pfund Thee, als soviel nach der oben gemachten Rechnung eine Person jährlich brauchet, und davon jedes Pfund mit drey Schilling neun Pence bezahlt wird, kosten zusammen, eilf Schilling drey Pence, die Abgaben und Accise aber (an zwey Schilling eilfthalb Pence auf das Pfund) machen jährlich acht Schilling achtehalb Pence.

Funfzehn und ein Viertelpfund ungebrannter Koffee machen, wenn sie gebrannt sind, nur zwölf Pfund. Diese kosten, wenn man den ersten Einkauf von jeden Pfunde nur auf sechs Pence rechnet, zusammen blos sieben Schilling und achthalb Pence. Wenn aber von diesen funfzehn und einem Viertelpfund Koffee, sechs und drey viertel

tel Pence bezahlt werden, so macht dieses acht Schilling und fast sieben Pence.

Neun und zwanzig Pfund Cacao-Nüsse, aus denen man vier und zwanzig Pfund Chocolade machen kann, kosten, den Einkauf von jedem Pfund auf sechs Pence gerechnet, zusammen nur vierzehn Schilling und achtehalb Pence. Werden, wie ich es vorgeschlagen, von jedem Pfunde nur drey und ein halber Pence bezahlt, so beträgt dieses zusammen jährlich acht Schilling sechs Pence.

Hingegen werden anietzt von funfzehn und einem Viertelpfund Koffee, ein Pfund Sterling, und fast acht Schilling, und von neun und zwanzig und einem Viertelpfund Cacaonüssen, zwey Pfund Sterling siebzehn und ein halber Pence bezahlt.

Unser americanischer Koffee würde weit besser werden, wenn die Pflanzer durch einen stärkern Absatz des Koffees in England aufgemuntert würden. Eine der vornehmsten Ursachen, welche macht, daß der auf unsern Inseln erbaute Koffee weit schlechter als der levantische ist, liegt darinnen, daß die Holländer und Deutschen, aus einer Ursache, die man gar nicht einsehen kann, die aber völlig ungegründet ist, bey ihrem Einkauf

kauf bloß auf die Farbe des Koffees sehen, und den hellgrünen Bohnen für allen übrigen den Vorzug geben. Wenn aber der Koffee so aussehen soll, so müssen die Bohnen ganz frisch seyn. Es müssen also unsere Pflanzer, da sie keine andere Gelegenheit haben ihre Waare los zu werden, sich nach dem Geschmack ihrer Käufer richten und ihren Koffee sobald als möglich wegsenden, der sich denn während der Ueberfarth nach Europa vielleicht erhitzet und überhaupt nicht Zeit gehabt hat, den übeln Geschmack zu verlieren, der ihm im Anfang natürlich ist. Außerdem ist auch das, was die Holländer und Deutschen für den Koffee bezahlen, so wenig, daß der Anbau desselben unsern Pflanzern gar nichts mehr einträgt; so daß wenn unsere Regierung dieselben nicht durch ihre Unterstützung ermuntert, man gewiß in kurzer Zeit alle Koffeebäume auf unsern Inseln ausrotten und hierdurch der Handel mit dem Koffee für die englische Nation gänzlich verlohren gehen wird.

Vor ohngefähr zwey Jahren bezahlten die Deutschen gern doppelt soviel vor den Koffee, als sie jetzt thun. Es haben zur Verminderung dieses Preises mancherley Ursachen etwas beygetragen. Einige derselben sind von der Beschaffenheit, daß sie nur einige Zeit dauern, wohin die

große Theurung des Korns durch ganz Europa und die Polnischen Unruhen gehören. Andere sind von einer weit schlimmern Art und müssen den Gebrauch des Koffees nothwendiger Weise gar sehr vermindern.

Der König von Preußen hat eine Abgabe von funfzig Procent auf den Koffee gelegt, und der Landgraf von Hessen hat denselben in seinen Staaten fast gänzlich verboten.

Ein anderer für unsere Pflanzer sehr unangenehmer Umstand ist, daß die Holländer zu Surinam und Berbices die Anzahl von ihren Koffeebäumen erstaunlich vermehret haben. Sie haben dabey noch den Vortheil, daß der Boden sehr fett und gut, und daß das Erdreich wohlfeiler ist. Da nun noch über dieses ihre Plantagen so liegen, daß man leicht zu Wasser zu ihnen kommen kann, und sie das zu solchen weitläuftigen Unternehmungen nöthige Geld weit leichter erlangen, als dieses auf unsern Inseln geschehen kann; so können sie auch ihren Handel viel besser fortsetzen. Auch bringen die Franzosen eine erstaunliche Menge Koffee von den Inseln Isle de France und Bourbon nach Europa, auf welchen man die Sclaven von Madagascar aus wohlfeil haben kann p).

Aller

p) Man hat auf beyden Inseln erst in neuern Zeiten den

Koffee

Aller dieser Dinge ohngeachtet, kann aber doch die Regierung, wenn sie sich zu rechter Zeit in das Mittel schlägt, nicht nur die auf unsern americanischen Inseln befindlichen Koffeepflanzungen von ihrem völligen Verfall erretten, sondern sie auch in einem weit blühendern Zustand als jemals bringen. Sie braucht nur die Abgaben vom Koffee auf ein billiges Verhältniß zu setzen, und ich glaube mit Gewißheit behaupten zu können, daß wenn die Abgaben von dem Koffee und der Chocolade, den Abgaben vom Thee gleich gemachet würden, die öffentlichen Einkünfte dadurch, daß, nun mehr Koffee statt des Thees getrunken werden würde, gar nicht geschwächet werden könnten. Da, wir die Producte, die wir aus den Westindischen Inseln erhalten, meistens mit unsern Manufacturen bezahlen, so werden wenn man diesen Handel befördert, der Künstler, Handwerker und Landmann in England dadurch besser in Stand gesetzt werden, ihre Abgaben zu entrichten. Sie werden aus dem Verzeichniß derjenigen Artikel, die nach unsern Westindischen Inseln ausgeführet werden, welches ich diesem meinen Schreiben beygefüget habe, sehen, wie viel dieser Handel den Einwohnern von Grosbritannien

Koffee zu bauen angefangen. Im Jahr 1773 wurden im Hafen Orient 1002500 liv. Caffée de Bourbon verkauft. Siehe des Herrn Prof. Beckmanns Phys. ökon. Bibl. VI Band S. 215. A. d. Ueb.

nien Beschäftigung verschaffen muß, weil gewiß jedermann auf eine nähere oder entferntere Weise daran Antheil nimmt.

England genießt noch mehrere ansehnliche Vortheile, die aus der Verbindung dieser Inseln mit unsern Nordamericanischen Colonien, mit Irrland und Africa entstehen. Es würde aber um dieses mit einer gewissen Genauigkeit zu zeigen solches mehr Zeit erfordern, als ich jetzt habe und Sie auch zu lange aufhalten. — So viel ist gewiß, daß alles Vermögen, welches die Einwohner unserer westindischen Inseln erlangen, endlich in Grosbritannien zusammenfließt, wohin sich unsere Pflanzer, wenn sie ihr Glück gemacht, begeben, um ihre geschwächte Gesundheit wieder herzustellen und des Gewinnsts zu genießen, den sie durch eine beständige Gefahr und Angst so theuer erworben haben.

Diejenigen unglücklichen Pflanzer, welche auf denen uns in dem letzten Kriege abgetretenen westindischen Inseln Koffeeplantagen angeleget haben, fangen, wie man mich versichert hat, an alle diejenige Hofnung zu der Belohnung ihrer Arbeiten gänzlich zu verlieren, welche sie sonst bey jedem Unglück unterstützte, — ich meyne die Hofnung zu einer glücklichen Wiederkehr zu ihrer Familie und Freun-

den. Die Creditschlechten Zeiten machen, daß sie gar keinen haben und das, was sie erbauen, bringt ihnen blos die Hälfte von dem ein, was sie im Jahr 1770 daraus löseten. Es ist dadurch der Werth ihrer Besitzungen in den Augen ihrer Correspondenten so gefallen, daß dieselben ihnen, wenn sie auch können nicht beystehen, weil sie ihre Umstände für so schlecht halten, daß gar keine Hülfe mehr bey ihnen statt fände. Sie haben an Sclaven und Maulthieren einen erstaunlichen Verlust durch die Schwierigkeiten, die bey der Urbarmachung eines mit Wald überwachsenen Landes, das also feuchte und ungesund ist, sich nothwendig ereignen müssen, und durch den Mangel von Lebensmitteln und eines gehörigen Aufenthalts für ihre Sclaven und ihr Vieh erlitten. Mit einem Worte, es befinden sich ihre Umstände anietzo in einer so schlimmen Lage, daß, wenn ihnen die Weisheit und Gerechtigkeit des Parlaments nicht bald Hülfe verschaffet, sie nothwendig unter ihrem Unglück erliegen und bald durch gierige Anwälde und Wucherer völlig ruinirt werden müssen.

Würden auf der andern Seite die Pflanzer unterstützt und ermuntert, so würden, so wie sie mehr Koffee erbauten, auch die Einkünfte von diesen Inseln, die aus der Abgabe von fünftehalb Procent von dem Koffee entstünden, noth-

wendig sich vermehren. Diejenigen, welche von der Regierung Land in diesen Inseln unter der Bedingung erkauft haben, solches terminweise zu bezahlen, könnten nun ihr Versprechen erfüllen, und es würden sich zu dem Lande, welches die Caraiben auf der Insel St. Vincent uns neulich abgetreten, Käufer finden, die solches gut bezahlten. Eine Sache, die man bey den gegenwärtigen Umständen sonst gar nicht erwarten kann. In der Vorstellung der Einwohner von Dominica, die Sie, als ihr Agente, dem Parlament kürzlich übergeben haben, wird mit Recht angeführt, daß die Koffee- und Cacaoplantagen, deßwegen eine besondere Unterstützung verdienen, weil dergleichen von Personen die kein sonderlich starkes Vermögen besitzen, unternommen werden können, da hingegen zu den Zuckerplantagen, wegen ihrer Größe und der kostbaren Gebäude die sie erfordern, ein weit größeres Vermögen nöthig wird. Alles aber, wodurch das Land mehrere Besitzer erhält, und also die Anzahl der weissen Einwohner auf diesen Inseln vermehrt wird, vermehrt auch die natürliche Stärke derselben und macht, daß solche desto leichter einem auswärtigen Feind widerstehen, und den Aufruhr der Sclaven stillen können.

Ich befürchte den Einwurf, daß ohneachtet ich

ich gezeiget, wie, wenn die Abgaben von Pfund Koffee auf sechs und dreyviertel Pence und von dem Cacao auf viertehalb Pence vom Pfunde so vermindert würden, daß diese Artikel einigermassen die Stelle des Thees vertreten könnten, der Verlust der Einkünfte von dem Thee durch die Vermehrung der Einkünfte vom Koffee und der Chocolade ersetzt werden würde; daß sage ich doch der Unterschied zwischen den von mir vorgeschlagenen und den jetzigen Abgaben, bey dem was gegenwärtig an Koffee und Chocolade verzehret wird, nothwendiger Weise für die Regierung ein großer Verlust seyn müßte.

Ich räume ein, daß dieses geschehn würde, wenn aller Koffee, den man anjetzt in England trinket, Zoll und Accise bezahlte. Es ist aber gar kein Zweifel, daß eine erstaunliche Menge Koffee jährlich, sonderlich an den südlichen und westlichen Küsten durch den Schleichhandel eingebracht wird. Man kann in diesen Gegenden den Koffee auch in einer geringen Menge, für vierzehn bis achtzehn Pence das Pfund bekommen, welches nur um ein weniges mehr, als die Hälfte von den Abgaen ausmachet. Dieser Schleichhandel aber ist desto schädlicher für England, weil dieser Koffee meist von den französischeu Inseln kömmt, und mit baarem Gelde bezahlet wird. Wahrscheinlicher

cher Weise wird durch den Schleichhandel dreymahl mehr Koffee nach England gebracht, als die Accise bezahlet. Es würde also die Regierung, wenn sie die Abgaben vom Koffee um drey Viertel verminderte, hierdurch gar keinen Verlust leiden, wofern alsdenn aller Koffee angegeben und veracciset würde; wie dieses ohne Zweifel geschehen müßte, weil nun kein großer Vortheil bey dem Schleichhandel mehr zu machen wäre.

Gesetzt aber, daß auch, wenn man die Abgaben so weit verminderte, daß sie jedermann gerne bezahlte, die öffentlichen Einkünfte hierdurch einigen Verlust erlitten, so hat man doch Ursache zu glauben, daß ein Brittisches Parlament mehr auf das, was ihm die Staatsklugheit und die Gerechtigkeit gegen die Colonien anräth, als auf eine fast unbeträchtliche Einbuße der Einkünfte von einer Waare sehen wird. Um jedoch alle Einwürfe aus dem Wege zu räumen, so schlage ich folgenden Plan vor, der Regierung allen den Verlust zu ersetzen, den sie durch die von mir empfohlene Vermindrung der Abgaben vom Koffee erleiden könnte, und auch zugleich den Schleichhandel mit dem Koffee und der Chocolade gänzlich zu verhindern. Ich muß vor allen Dingen aber meine Leser daran erinnern, daß anjetzt ein großer Theil des Koffees, der in England getrunken wird, in den Koffeehäusern verbraucht wird.

Mein Vorschlag aber ist, daß erstlich der Zoll, den man von dem nach England aus unsern Inseln gebrachten Koffee auf dem Zollhause bezahlet, so bleiben soll, wie er ist.

Die Accise, die man anjetzt von dem fremden Koffee bezahlt, in einen Zoll zu verwandeln, den man nicht, wenn dergleichen Koffee wieder ausgeführet wird, zurücke erhält, weil dieses nothwendiger Weise zu sehr großen Betrügereyen Gelegenheit geben würde. Es wird dieses die Einkünfte der Regierung vom levantischen Koffee gar nicht vermindern.

Alle Accise von dem Koffee und Chocolade gänzlich aufzuheben und das was die Regierung durch die Verminderung der Abgaben von diesen Artikeln vielleicht verlieren könnte, durch eine Auflage auf die Koffee- und alle andere Häuser zu ersetzen, worinnen Koffee und Chocolade schon zubereitet verkauft werden. Diejenigen, welche dergleichen Häuser halten, werden sich über diese Abgaben nicht zu beklagen haben, weil sie nun den in den englischen Colonien erbauten Koffee, sehr wohlfeil einkaufen können. Es wird auch ihren Kundleuten diese Auflage wenig zur Last fallen, weil die Wirthe es nicht nöthig haben werden, den Preiß dieser Getränke zu erhöhen.

Eine

Eine andere Sache, die das Nutzbare dieses Plans beweiset, bestehet darinnen, daß sich niemand der Bezahlung dieser Taxe entziehen kann und dieselbe leicht einzufodern ist.

Ich zweifle nicht, daß, wenn ein in den Finanzangelegenheiten so erfahrener Minister als der gegenwärtige ist, seine Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand richtet, unsere Pflanzer in Westindien den Koffee und Cacao mit gleich großem Vortheile für sich und England zu bauen fortfahren können. Es ist aber mein Schreiben schon länger geworden, als es seyn soll und ich will dahero meinen Brief damit beschliessen, daß ich Sie versichere, wie ich meine Zeit sehr gut angewendet zu haben glauben werde, wenn der Innhalt meines Schreibens Ihnen bey Ihren Absichten den Vortheil der Insel zu befördern, deren Agent Sie sind und überhaupt dem gemeinen Wesen in etwas nützlich seyn kann. Ich bin mit der aufrichtigsten Hochachtung u. s. w.

N. S. Ich habe nach Endigung dieses Schreibens noch den Nutzen in Ueberlegung gezogen, den der vermehrte Gebrauch des Koffees und der Chocolade in Ansehung der Schiffahrt haben könnte. Die Ostindische Compagnie hat vor kurzen

sich entschlossen, für jede Tonne oder halbe Last sechs und zwanzig Pfund Sterling und zehn Schilling (ohngefähr hundert und sechzig Thaler) Fracht von China bis England zu bezahlen. Nun sind aber eine halbe Last Thee und zwey Lasten Koffee in Ansehung des Gebrauchs einander gleich, welche letztern aber die gewöhnliche Fracht von fünf Pfund und zehn Schilling für die halbe Last gerechnet, nur zwey und zwanzig Pfund und also weniger als die Fracht für den Thee kosten werden. Bey der Chocolade ist der Unterschied noch grösser. Fürnehmlich aber verdienen die Reisen nach Westindien für den Ostindischen Reisen deßwegen den Vorzug, weil unsere braven Matrosen auf den Westindischen Reisen, die weit kürzer sind, nicht so lange auf den Schiffen bleiben, und man, wenn man bey einem plötzlich entstandenen Krieg die Matrosen braucht, solche bald aus Westindien zurück bekommen kann, da hingegen wenn einmal ein Schiff nach China abgeseegelt ist, wir dieser Matrosen ganzer anderthalb Jahr, wenn man sie noch so nöthig hat, entbehren müssen.

Ver-

Verzeichniß derer Artikel und Waaren, die aus England nach den americanischen Inseln ausgeführet werden q).

Zimmerholz zu Wohnhäusern, Zuckerhäusern, Brantewein- oder Rumbrennereyen, Warenhäusern und andern auf den Plantagen nöthigen Gebäuden, das schon behauen und so zubereitet ist, daß gleich, nachdem das Holz nach America gebracht worden, diese Gebäude zusammengesetzet werden können. Ferner Fensterrahmen und Schößgen, die schon mit Glas versehen sind. Doch werden alle diese Dinge hauptsächlich aus Nord-America, nach den westindischen Inseln gebracht.

Ziegel — Dachziegel — Kalch — flache Pflastersteine — Mühlensteine und anderes zum Zuckermühlen nöthiges Geräth.

Destillirblasen zur Bereitung des Rums. Fässer und anderes Geräthe, denselbigen aufzubehalten und auszuführen. Allerhand eisern Geräth und Kessel, die in den Zuckersiedereien erfordert werden. Siebe den Zuckersaft durchzuseigen. Kalch den Zucker zu rafiniren — Schaum und Kochlöffel beym Zuckersieden — Wasserpumpen in das

q) Es ist hier mit Fleiß, auch der Kleinigkeiten Erwähnung geschehen. A. d. Verf.

das Brennhaus. — Allerhand Eisenwerk auf den Heerd unter die Kessel — Steinkohlen unter die Kessel. — Bleytafeln um die Cisternen damit zu überziehen. — Bleyerne Röhren — Löt. —

Kupferbleche um das Mehl der Cassawe-Wurzeln darauf zu trocknen — Zeug zu Säcken für die Baumwolle — Braune Rollleinwand zu Koffeesäcken — Segeltuch für kleine Schiffe — Fischerleinen — Stricke und Tauwerk.

Kutschen — Chaisen — Kutschgeschirre, und Feuersprützen — lederne Eimer — Kisten — Kummte uud Stränge — Waagen und Gewichte — Reisen — Karren — Wagen — Schubkarren — Pferde — Maulesel — Hufeisen — Haber — Bohnen und Kleyen — Sattel — Zäume — Sattelgurte — Peitschen — Sporn — Stiefeln — Schuhe — Schnallen — Schuhschnallen — Schuh- und Stiefelwachs — Seidne, wollene und baumwollene Strümpfe.

Allerley Wollenzeug zu Westen und Beinkleidern — Dünnes Zeug zu Röcken — Leinewand zu Hemden, Tischgeräth u. s. w. — Nesseltuch, Battist u. s. w. — Eine erstaunliche

Menge Cattun und Leinwand zu Mützen, u. s. w. und allerhand andere Kleidungsstücken für die im Hause aufwartenden Negern und auch die weissen Einwohner und Bedienten. — Eine große Menge von Jacken, Unterröcken und andern Kleidungsstücken für die auf dem Felde arbeitenden Sclaven.

Bettzügen — Bettstellen — Matrazen — Gaze zu Bettvorhängen — Stühle — Tische — Commoden und alle Arten von Tischerwaare — Hüte und Mützen für die Negern — Papiertapeten — Leinöhl und Farbe — Borstwische — Besen — Bürsten — Kreide und Bleyweiß. — Allerhand blecherne Büchsen, Pfefferbüchsen, Zunderbüchsen. — Eiserne Kessel, Pfannen — Töpferwaare — Schüsseln — Teller — Vorschneideteller — Handfässer — Theekannen — Tassen und Schaalen zum Brühen — hörnerne Becher — Silbernes Trinkgeräth und Becher. — Alle Sorten von Glaswaaren — Tischmesser — Gabeln — Löffel — Lampen — Leuchter — Laternen — Koffeemühlen — Koffeekannen — Chocoladekannen — Theebüchsen — Sanduhren — Uhren und Uhrketten — Größere und kleinere Glocken — Säbel und Jagdmesser — Pistolen — Flinten — Pulver, sonderlich zum Felsensprengen

gen — Kugeln und Schrot — Messingene Hähne — Riegel — Thürangeln — Schlösser — Vorlegeschlösser — Nägel von aller Grösse — Eiserne Hebel — Hammer — Hacken — Aexte — Sägen — Bohrer — Feilen — Meisel — Hobel — Liniale und Richtschnuren — Hacken und Schnittmesser in großer Menge — Schaufeln — Spaten — Rechen — Gartenscheren — Gießkannen — Schleifsteine die durchbohre und mit Handhaben versehen sind — Kämme — Bürsten — Haarpuder — Puder-Quasten — Scheermesser — Bestecke zur Scheermessern mit Seife und Bartpinseln — Wetzsteine und Streichriemen — Nähnadeln — Zwirn — Nähseide — Zwirnband — Schnürsenkel — Haacken und Schlingen — Haubendrath und Stifte — Stecknadeln — Fingerhüte — Bänder — Strumpfbänder — Einlegemesser — Knöpfe — Goldene und silberne Tressen — Federmesser — Dintenpulver — Dintenfässer — Schreibezeug — Papier — Rechnungsbücher — Siegellack — Oblaten — Pitschiere — Calender — Bücher von allerhand Art — Zeitungen — Journale und Magazins — Spielkarten — Weiße Karten Billets darauf zu schreiben — Würfel — Bretspiele — Chirurgische Instrumente — Wasserwagen und Instru-

mente den Brantewein zu probieren — Pfeifen — Rauchtoback — Lichtputzen — Schenktel-ler — Körbgen die Flaschen bey Tische hinein zu stellen — Ringe mit dem Nahmen des W ins sie an die Bouteillen zu hängen — Schnupfta-back — Schnupftabacksdosen. —

Allerley Gartensaamen — Manna — Purgiersalz — Jalappe — Fieberrinde — Ipeca-cuanha — Sassaparille — Salpeter — Campfer — Chinawurzel — Rhabarber — Brech-weinstein — Weinsteinrahm — Vitriol — Grünspaan — Spießglas — Allerhand ande-re Gattungen von Arzneyen — Eau de Luce und wohlriechende Wasser — Pfeffer — Würz-nelken — Muskatenblumen — Senf — Ein-gemachte Gurken — Eingemachte Nüsse — Eßig — Oehl zum Sallat — Oliven — Man-deln — große und kleine Rosinen — Feigen und andere getrocknete Früchte — Sago — Gerstengraupen — Erbsen — Grütze — Brennöhl — Rafinirter Zucker — Thee — Seife — Wein — Bier in Fässern und Bou-teillen — Schinken — Speck — Geräuchert Fleisch — Geräucherte Zungen.

Aus Irland vornehmlich erhalten sie Butter, und eingepöckelt Rind = und Schweinefleisch.

Auch

Auch gehet alle Jahr aus Schottland eine große Menge von Heringen nach unsern americanischen Inseln. — Ingleichen viel Mehl, Reiß, Vieh, Stockfisch u. s. w. aus Nordamerica und eine große Menge Sclaven aus Africa, die alle in Englischen Schiffen übergeführt und hauptsächlich mit Englischen Manufacturwaaren bezahlt werden.

Inhalt.

Vorerinnerung. Seite 123

Botanische Beschreibung der Blumen und Frucht des Koffeebaums 126

Geschichte des Koffees. 131

Nachricht von dem Anbau des Koffees im glücklichen Arabien 157

Fernere Bereitung des Koffees und Art wie ihn die Türken trinken 160

Auszug aus Niebuhrs Reisebeschreibung 164

Anmerkungen vom Koffee aus Browns natürliche Geschichte von Jamaica 168

Schreiben des D. Fothergills an den Verfaßer, welches einige Bemerkungen über den Bau und Nutzen des Koffees enthält 179

Einige Anmerkungen über den Koffee. Mitgetheilt durch den Gouverneur Scott 205

Auszug aus einem Briefe des gewesenen Vicegouverneurs von Dominica George Scott an D. Fothergill 212

Schrei-

Schreiben eines Londonschen Kaufmanns an den Verfasser gegenwärtiger Schrift 218
Verzeichniß derer Artikel und Waaren, die aus England nach den americanischen Inseln ausgeführet werden 238

Erklärung der Kupferplatte.

Ein Zweig von dem Koffeebaum mit Blumen und Früchten.

a. Eine Blume, die aufgeschnitten worden mit ihren Staubfäden und Staubbeuteln.

f. Der Kelch mit seinen vier Einschnitten, der den Fruchtknoten enthält, aus dessen Mitte der Griffel in die Höhe geht, der sich in zwey Narben endigt.

c Eine ganze Frucht, die oben einen eingetieften Tüpfel hat.

d. Eine Frucht, die man der Länge nach geöffnet um zu zeigen, daß sie aus zwey Saa-

men

men bestehet, die von dem Fleisch umgeben werden.

e. Eine Frucht, die man der Queere durchschnitten um zu sehen, wie die Bohnen darinnen so liegen, daß sie einander mit ihrer flachen Seite berühren.

f. Eine Bohne, die mit einer dünnen dem Pergamente gleichen Haut umgeben ist.

g. Eine Bohne, an welcher man diese Haut geöfnet um die Bohne recht zu sehen.

h. Eine Bohne ohne dieses Häutchen.

E
H
G
F
D
C
B
A

Fig. 2
Fig. 3
Fig. 4
Fig. 5
Fig. 6
Fig. 7
Fig. 8
Fig. 9
Fig. 10
Fig. 11
Fig. 12
Fig. 13
Fig. 14
Fig. 15
Fig. 16
Fig. 17

Fig. 25
Fig. 23
Fig. 21.
Fig. 3.
Fig. 2.
Fig. 1
Fig 6
Fig 5.
Fig. 7.
Fig. 4.
Fig. 22
Fig. 20
Fig. 9.
Fig 10
Fig. 8.
Fig. 13
Fig. 12.
Fig. 11.
Fig. 24.
Fig. 16.
Fig. 19
Fig. 15.
Fig. 14
Fig. 26
Fig. 18.
Fig. 17.